



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTANCEVİZLİ MUHALLEBİ

2,5 su bardağı süt
2 yumurta sarısı
2 orba kaşığı tereyağı
1 ay bardağı şeker
4 orba kaşığı nişasta
1 paket vanilya
1 ay bardağı hindistancevizi

Muhallebiyi yapmak için sütü tencereye dkn. İçine yumurta sarılarını, şekerini, nişastayı ekleyip karıştırarak pişirin. Koyulaşınca ocaktan alıp içine tereyağı ve vanilyayı ekleyip 5 dakika kadar mikserde çırpın. Kare şeklinde bir kabın içine boşaltıp 2-3 saat kadar dolapta bekletin. Daha sonra kare şeklinde kesip Hindistan cevizine bulayın, isterseniz rulo şeklinde tekrar servis tabağına dizebilirsiniz.