



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HİNDİSTANCEVİZLİ MUHALLEBİ

- 3 orba kaşığı nişasta
- 2 orba kaşığı un
- 2 orba kaşığı irmik
- 1 ay bardađı Őeker
- 2 su bardađı süt
- 2 paket vanilya
- 3 orba kaşığı Őeker
- 1,5 su bardađı süt
- 2 orba kaşığı Őeker
- 1 su bardađı Hindistan cevizi
- 1 su bardađı frambuaz
- 1 ay bardađı ilek

Muhallebiyi yapmak için tencereye süt, un, Őeker, nişasta ve irmiği alıp sürekli karıştırarak kıvama getirin. Koyulaşınca ocaktan alın, içine vanilya ekleyip soğumaya bırakın. Bir tavada tereyağı ve Őekeri karıştırın. Sütü de ekleyip pişirin. Diđer karışımın içine aktarıp 5 dakika daha pişirin. Dikdörtgen kabın içine boşaltın. Sođumaya bırakın. Bu arada meyveleri doğrayıp muhallebinin üzerine yerleştirin. Muhallebiyi rulo Őeklinde sarın, servis tabağına ters çevirin. zerine bol Hindistan cevizi serpip meyveleri dizip servis yapın.