



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## HİNDİSTANCEVİZLİ MUZLU MUHALLEBİ

- 1 adet muz
- 1 kahve fincanı hindistancevizi
- 1 ay bardağı un
- 1 yemek kaşığı margarin
- 1 ay bardağı toz şeker
- 1 paket şekerli vanilya
- 3 bardak süt

Sütü tencereye döküp üzerine unu, şekerini, şekerli vanilyayı, margarini ve hindistancevizini ekleyip iyice karıştırarak pişiriyoruz. Muhallebi katılaşmaya başlayınca rendelediğimiz muz da üzerine ekleyip iyice koyulaşana kadar pişiriyoruz. Son olarak kaselere pay ediyoruz