



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNDİSTANCEVİZLİ TATLI

2 Çorba Kaşığı Fındık İçi (İnce Çekilmiş)

3 Çorba Kaşığı Toz Hindistan Cevizi

1/2 L Süt 2 Çorba Kaşığı Pirinç unu

5 Çorba Kaşığı Toz Şeker

Sos İçin:

1 Su Bardağı Dondurulmuş Böğürtlen Püresi

1 Çorba Kaşığı Mısır Nişastası

1 Su Bardağı Süt

Orta boy tencerede süt, Hindistan cevizi, fındık içi, pirinç unu ve şekeri devamlı karıştırarak muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirelim. Servis bardaklarına ya da kâselerine paylaşalım. Üzeri için ahududu ya da böğürtlen, mısır nişastası ve sütü sos tenceresine alalım. Muhallebi kıvamına gelene kadar pişirelim. Servis kaplarındaki tatlıların üzerine paylaşalım.
