



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HURMALI MUHALLEBİ

300 gr hurma  
1 su bardağı şeker  
1 lt süt  
1 su bardağı pirinç unu  
1 paket vanilya  
1 çay kaşığı margarin  
1 çay kaşığı tarçın  
Süslemek için:  
1 kase çekilmiş ceviz

Hurmaların çekirdekleri çıkarılır, sıcak suyun içine konulup 10 dak. bekletilir. Hurmalar rondoya konulur ve içine yağ, tarçın eklenip, rondoda püre haline getirilir. Bir tencerede süt ile pirinç unu iyice karıştırılarak kaynatılır. İçine şeker (hurma çok tatlı olduğu için şekeri ve püre haline getirilmiş hurma ilave edilip karıştırmaya devam edilir. Muhallebi kıvamına gelince vanilya eklenir ve bir iki karıştırılıp, altı kapatılır. Servis kaselerine alınır ve buzdolabında soğutulur. Buzdolabında iyice soğuduktan sonra üzerlerine dövülmüş ceviz içi serpilerek soğuk olarak servis yapılır.

