



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HURMALI MUHALLEBİ

<https://www.elele.com.tr>

1 lt süt
2.5 yemek kaşığı un
2.5 yemek kaşığı nişasta
1 ay bardađı toz řeker
1 paket vanilya
19-20 tane hurma

Hurmaların çekirdeğini çıkarıp rondoaya alın. 4-5 yemek kaşığı süt ekleyip ikisini birlikte çekin ve pre haline getirin. Ardından süt, un, nişasta ve şekeri tencereye alın ve orta ısılı ateşte sürekli karıştırarak koyulaşana kadar pişirin. Vanilyayı ve hurma püresini ilave edip karıştırın. Bir taşım daha kaynadıktan sonra servis kuplarına paylaştırın. İlk sıcaklığı geçtikten sonra buzdolabına kaldırarak soğutun.

