



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İKİ RENKLİ MUHALLEBİ

Beyaz muhallebi için:

1 ay bardağı un

Yarım ay bardağı irmik

1 su bardağı toz şeker

2,5 su bardağı süt

1 orba kaşığı margarin

1 paket vanilya

Kakaolu muhallebi için:

1 ay bardağı un

Yarım ay bardağı kakao

1 su bardağı toz şeker

2,5 su bardağı süt

1 orba kaşığı margarin

1 paket vanilya

Alt tabanı ve Üzeri için:

1 su bardağı hindistancevizi

Derin bir tencereye beyaz muhallebimiz için irmik, un, toz şeker ve sütü alalım. Çırpma teli ile iyice çırpalım. Tenceremizi ateşe alalım ve muhallebimizin kıvamı koyulaşana kadar pişirelim. Pişen muhallebimizi ateşten alalım. Bir orba kaşığı margarin ve 1 paket vanilya ekleyelim, soğumaya bırakalım.

Şimdi kakaolu muhallebimiz için ayrı bir tencereye un, kakao, toz şeker ve sütü alalım, çırpma teliyle iyice çırpalım. Aynı şekilde kıvamı koyulaşana kadar pişirelim, ateşten alalım. Margarin, vanilya ekleyelim, soğumaya bırakalım. Soğuyan her iki muhallebimizi de blenderdan geçirelim.

Şimdi kare bir tepsinin alt tabanına hindistancevizi serpelim. Üzerine kakaolu muhallebimizi dökelim, spatula ile her tarafını iyice düzeltelim. Hemen ardından beyaz muhallebimizi kakaolu muhallebinin üzerine dökelim. Tekrar üzerini düzleştirelim. Üzerine de bol bol hindistancevizi serpelim, buzdolabına kaldırarak bir saat kadar bekletelim. Soğuyan muhallebimizi dolaptan çıkarıp, dilimleyerek servis yapalım.