



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAHVE SOSLU ŐEFTALİLİ MUHALLEBİ

10 adet bisküvi
500 gr süt
2 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı nişasta
2 çorba kaşığı şeker
2 Őeftali

Kahve Sos:

1 bardak su
1 tatlı kaşığı mısır nişastası
1 tatlı kaşığı nescafe
1 çorba kaşığı şeker
Hepsi pişirilir, ılık kullanılır.

Süt, un, şeker, nişasta ateşte koyulaşana kadar pişirilir. Servis tabağına bisküvi ufalanır, yapılan muhallebi dökülür ve dondurulur. Dilim dilim kesilir tabağa alınır. Őeftali dilimleri konur, üzerine bir dilim muhallebi daha konur, kahveli sosla servis yapılır.

[ML® Soslu Muhallebi için tıklayın](#)