



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU MANDALİNALI MUHALLEBİ

- 1 litre süt
- 1 su bardağı toz şeker
- 3 çorba kaşığı pirinç unu
- 3 çorba kaşığı buğday nişastası
- 4 çorba kaşığı kakao
- 1 su bardağı mandalina suyu

Bir tencereye süt ve toz şekerini koyup kaynatın. Ayrı bir kaptaki pirinç unu, nişasta, kakao ve mandalina suyunu çırpıp kaynamakta olan süte ekleyin. Koyulaşana kadar pişirin. Kaplara boşaltıp soğutun. Çikolata rendesi ve mandalina dilimleri ile süsleyerek servis yapın.
