



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARAMEL SOSLU PÖTİBÖRLÜ CEVİZLİ MUHALLEBİ

1 paket Sade Ülker Pötibör Bisküvi
1 su bardağı tozşeker
5 su bardağı süt
3 çorba kaşığı pirinç unu
3 çorba kaşığı nişasta
1 su bardağı çekilmiş ceviz içi
Süslemek için karamel sos

- Servis kâselerini hazırlayın. Bisküviyi ufalayıp çekilmiş cevizle karıştırın. Karışımdan ikişer kaşık kadar kâselerin içine paylaşın.
- Karamelli muhallebi yapmak için önce muhallebi tenceresine 2-3 kaşık kadar toz şeker koyup kısık ateşte tutun. Şeker eriyip karamelize olmaya başladığında sütü önce azar azar ekleyerek karıştırın. Sonra sütün tamamını üzerine boşaltın. Hafif kahveli süt rengini alacaktır.
- Süte nişasta, pirinç unu ve şeker ilave edip devamlı karıştırarak pişirin. Muhallebiniz kıvam alır almaz servis kâplarına doldurun. Soğuyunca üzerlerine cevizli pötibörlü karışımdan serpin. Karamel sos gezdirip süsledikten sonra servis yapın.