



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAMELLİ MUHALLEBİ

1 yumurta
2,5 yemek kaşığı un
2,5 su bardağı süt
Yarım su bardağı şeker
Karemeli için:
1,5 çay bardağı şeker

Karemeli için; şekeri tavaya döküp ocağa alıyoruz, şeker eriyip sıvı hale gelene kadar karıştırarak pişiriyoruz. Dört adet kâsenin diplerine paylaşıyoruz. Bir tencereye yumurtayı kırıp, un ve şekeri ilave edip karıştırıyoruz. Üzerine sütü ekleyip göz göz olana kadar pişiriyoruz. Ocağın altını kapatır kapatmaz altında karemeli olan kâselere pay ediyoruz. Oda sıcaklığında soğutup buzdolabına kaldırıyoruz. Soğuduktan sonra servis tabaklarına ters çevirip, fıstıkla süsleyerek servis ediyoruz.

