



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KARAMELLİ MUHALLEBİ

750 ml. süt
3 adet yumurta
100 gr. esmer Őeker
30 gr. mısır niŐastası
70 gr. toz Őeker

Süt, yumurta, esmer Őeker ve mısır niŐastasını mikser ile çırpıp tencereye koyun. Muhallebi kıvamına gelene kadar tahta kaŐıkla karıŐtırın. Porsiyonluk kaseleri biraz suyla nemlendirin ve muhallebiyi paylaŐtırın. Toz Őekeri tavaya koyun ve karamelleŐtirin. Henüz karamel sıcakken her kase­in üstüne birer kaŐık koyun ve buzdolabına kaldırın. Servis tabaklarına ters çevirip servis yapın.