



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARIŞIK MEYVE TATLISI

- 3 adet şeftali
- 8 adet mürdüm eriği
- 2 adet elma
- 1 adet armut
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 çorba kaşığı nişasta
- 2 su bardağı süt
- 1 çay bardağı şeker
- 2 çorba kaşığı mısır nişastası
- 1 paket vanilya

Meyvelerin kabuklarını soyup irice doğrayın ve tavaya koyun. Üzerine bir çay bardağı su koyup 3 dakika kaynatın ve şekerini koyun. Bir çorba kaşığı nişasta ile koyulaştırın. Muhallebisini hazırlamak için; süt, şeker, nişasta ve vanilyayı tencerede kaynatın. Çok koyulaşmadan kaplara boşattıktan sonra üzerine pişen meyveleri koyup soğutun.