



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISILI MUHALLEBİ

4 su bardağı süt,
1 çorba kaşığı irmik,
1 çorba kaşığı nişasta,
1 su bardağı tozşeker,
1 adet yumurta sarısı,
1 paket vanilya,
10 adet kuru kayısı,
1 tatlı kaşığı limon suyu,
2 çorba kaşığı dövülmüş fındık

Geniş bir tencerede 4 su bardağı süt, 1 çorba kaşığı irmik, 1 çorba kaşığı nişasta, 1 su bardağına yakın tozşeker ve 1 adet yumurta sarısını karıştırın. Koyulaşmaya kadar pişirin. 1 paket vanilyayı ilave edin. Kayıları az suyla 5 dakika kaynatın.

Daha sonra, kevgirle tencereden çıkarın. Suyuna artan 1 çorba kaşığı tozşekeri ekleyin. Kaynatıp, 1 çorba kaşığı limon suyunu ilave edin. Küçük bir tepsiye, doğranmış kayıları yayın. Muhallebiyi üzerine dökün. Kayısı suyuyla yaptığınız sosu en üste gezdirin. Kıyılmış fındıkla süsleyip servis yapın.

[ML® Kayıslı Dilim Sütlaç için tıklayın](#)