



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISILI MUHALLEBİ

75 Gr Sana Klasik
1 Litre süt
1 Adet yumurta sarısı
10 Adet kuru kayısı
3 Kahve Fincanı un
3 Kahve Fincanı Őeker

Süt, un, Őeker ve yumurta sarısını karıŐtırıp muhallebi gibi piŐirin, vanilya ve margarini ekleyip biraz çırpın. 1 bardak Őekeri az su ile karamelize edilip ıslatılmıŐ yuvarlak borcama yayın. zerine haŐlanıp ikiye bölünmüŐ kayısılar dizin. HaŐlanıp kabukları soyulmuŐ bademleri aralarına dizin. Muhallebiyi dkn. Buzdolabında bir gece bekletip ters çevirerek servis tabağına alın.