



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISILI SOĞUK MUHALLEBİ

<https://www.elele.com.tr>

2.5 su bardağı kayısı suyu
2 yemek kaşığı nişasta
20 gr tereyağı
1 paket vanilya
5 kuru kayısı
Beyaz çikolata
File Antep fıstığı

Tereyağını tencereye alıp eritin. Kayısı suyu, nişasta ve vanilyayı ilave edip sürekli karıştırarak koyulaşana kadar pişirin. Tencereyi ocaktan alıp karışımı ılınana kadar karıştırın. Muhallebiyi kaselere paylaştırıp derin dondurucuda 30 dakika bekletin. Kaseleri servis tabağına ters çevirip tatlıları aktarın. Üzerini çok küçük kesilmiş kayısı parçalarıyla süsleyin. Eritilmiş beyaz çikolata ve file Antep fıstığıyla süsleyip servis yapın.

