



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIRINTI MUHALLEBİ

Muhallebisi için:

- 1 litre süt
- 1 paket krema
- 1 buçuk su bardağı toz şeker
- 3 yumurta sarısı
- 5 yemek kaşığı mısır nişastası
- 2 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı labne
- 1 paket vanilya

Kırıntısı için:

- 1 buçuk su bardağı un
- 4 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay bardağı pudra şekeri
- 1 çay kaşığı tuz

Sosu için:

- 3 adet yeşil elma
- 1 kase donmuş böğürtlen
- 4 yemek kaşığı böğürtlen reçeli
- 1 adet portakal

Muhallebisi için toz şeker, süt ve yumurtaları tencerede önce çırpın.

Ardından ocağın altını açıp, sırasıyla un, nişastayı ekleyip bir yandan çırpıma devam edin.

Muhallebi kıvamına geldiğinde ocaktan alın ve vanilya, labne, tereyağı, kremayı hızlı bir şekilde çırpma teliyle çırparak kıvamlı bir hale gelmesini sağlayın.

Kırıntısı için tereyağı bir sos tavasında eritin ve unu, pudra şekerini ve tuzu ekleyerek sos haline getirin.

Sosu için de reçel hariç, meyveleri küp şeklinde dilimleyip blender'dan geçirin.

Sonrasında reçel ile birleştirip bir kenara alın.

Tüm aşamaları tamamlanan malzemeleri bir servis kasesine sırasıyla muhallebi, kırıntısı ve sosunu ekleyerek soğuması için buzdolabına kaldırın.

Soğuduktan sonra dilerseniz file bademi ve pudra şekeri üzerine serpererek servis edebilirsiniz.



