



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRMIZI MEYVELİ KURABİYELİ MUHALLEBİ

Toz şeker 400 gram
Yumurta 2 adet
Süt 2 litre
Pirinç unu 150 gram
Vanilya 1/2 çay kaşığı
Acıbadem kurabiyesi 400 gram
Dilimlenmiş şeftali 150 gram
SuperFresh Böğürtlen 150 gram
Yabanmersini 150 gram
SuperFresh Frambuaz 150 gram

Muhallebisi için; bir tencerenin içine şekeri koyup üzerine yumurtaları kırın. Sütü de ilave edip çırpıktan sonra ocağa alıp kaynatın.

Pirinç ununu bir kaba koyup üzerine bir su bardağı kadar su ekleyerek sulandırdıktan sonra tencereye ilave edip karıştırın. 1 dakika daha kaynatıp vanilyayı da ekledikten sonra ocağı kapatın.

20x13 cm ebadında bir kaseyin içine önce muhallebiden bir miktar koyun, sonra üzerine ufaladığınız acıbadem kurabiyeleri, şeftali, SuperFresh Frambuaz, SuperFresh Böğürtlen ve yaban mersininin bir kısmını dizin.

Tekrar muhallebiden koyun ve üzerine tekrar ufaladığınız acıbadem kurabiyeleri, şeftali, SuperFresh Frambuaz, SuperFresh Böğürtlen ve yaban mersini ekleyin.

Kase dolana kadar bu işleme devam edin ve soğuması için kenarda bekletin.

Kasenin üzerine dilediğiniz miktarda şeftali, SuperFresh Böğürtlen, yabanmersini ve SuperFresh Frambuaz ile süsleyerek servis yapın.

