



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KIRMIZI TANELİ MUHALLEBİ

1,5 litre süt
1,5 su bardađı Őeker
1 su bardađı pirinç unu
2 paket vanilya
Taneler için:
1 ay bardađı nar tanesi
4 adet kırmızı erik
20 adet kiraz
1 dilim karpuz

nce mulallebi hazırlanır; Bütün muhallebi malzemesi bir tencereye konur ve orta ateite karıştırarak, göz göz olana kadar pişirilir, ateşten alınır. Muhallebi soğurken kırmızı meyveler hazırlanır. Eriklerin ve kirazların çekirdekleri alınır ve ufak ufak doğranır. Karpuz da küçük küçük doğranır. Hazırlanan meyveler ve nar taneleri muhallebiye katılır, karıştırılır. Kaselere konur.