



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KİVİLİ BALLI MUHALLEBİ

Yarım litre süt
1.5 kaşık un
1.5 kaşık mısır nişastası
1 bardak toz şeker
1 tane vanilin
1 tane damla sakızı
1 paket krem şanti
1 bardak kremşanti için şeker
3 tane kivi
1 kaşık margarin
1 kaşık bal

Sos tenceresinde önce un, nişasta ve şeker iyice karıştırılır. Süt yavaş yavaş ilave edilerek topaklanmadan karıştırılır. Damla sakızı ve bal eklenir. Orta ateşte sürekli karıştırarak muhallebi kıvamını alana kadar pişirilir. Ocaktan alınan muhallebiye vanilya ve margarin ilave edilir, arada karıştırılarak soğutulur. Diğer yanda bir bardak soğuk sütle bir poşet toz kremşanti mikser ile çırpılır. Soğumuş muhallebi ile karıştırılarak iyice birbirine yedirilir. Muhallebi 6 adet kaseye eşit paylaşılır. Üç adet kivi soyulup rondoya konur. Üzerine eklenen 2 kaşık toz şeker ile sos kıvamına gelene kadar iyice parçalanır. Sos kaselerin üzerine eşit olarak paylaşılır. Buzdolabında soğuduktan sonra servis edin.