



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KOLAY KARAMELLİ MUHALLEBİ

750 ml. süt, 3 adet yumurta, 100 gr. esmer Őeker ve 30 gr. mısır niŐastasını mikser ile çırpıp tencereye koyun. Muhallebi kıvamına gelene kadar tahta kaŐıkla karıŐtırın. Porsiyonluk kaseleri azıcık suyla nemlendirin ve muhallebiyi paylaŐtırın. 70 gr. toz Őekeri tavaya koyun ve karamelleŐtirin. Henüz karamel sıcakken her kaseinin üstüne birer kaŐık koyun ve buzdolabına kaldırın. Servis tabaklarına ters çevirip servis yapın.

[ML© Karamelli İrmik Tatlısı için tıklayın](#)
