



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PRATİK KEŞKÜL

4 Su bardağı Süt
1 Su bardağı Toz Şeker
1 Paket Vanilya
4 Adet Yumurta Sarısı
1 kaşık margarin
2 kaşık mısır nişastası

Süt ve toz şekeri tencereye alıp, kaynatmaya başlayın. Ayrı bir kaptaki nişastayı çok az su ile yoğurt kıvamına getirin. Üzerine yumurta sarılarını ekleyip iyice çırpın. Sonra bu karışımı, yumurtalar pişmeyecek şekilde çok az az sütlu karışıma ilave edin. Sürekli karıştırarak, koyu muhallebi kıvamını elde edin. En son 1 kaşık sana yağı ekleyin. Muhallebiyi kaplara pay edip dilediğinizce süsleyin.