



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY MUHALLEBİ

1 litre süt
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı un
1 yemek kaşığı mısır nişastası
1 paket vanilya
Yarımdan az margarin
Süslemek için:
Tarçın
Antepfıstığı

Muhallebi malzemesi vanilya hariç tencereye konur, kıvam alana kadar sürekli karıştırarak pişirilir.
Kıvam alınca vanilya eklenir.
Ocağın alınıp kaseler boşaltılır.
Üzeri tarçın ve fıstıkla süslenir.

Not: İsteğe göre aroma konulabilir. Damla sakızı ya da limon kabuğu gibi.

