



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMŞANTI SOSLU MUHALLEBİ

6 su bardağı süt
4 su bardağı un
2 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı toz şeker
2 çorba kaşığı pirinç unu
1 su bardağı file fındık
1 çay bardağı hindistancevizi
1 paket kremşanti
1 su bardağı süt
Üzeri için:
Hindistancevizi
Yeşil fıstık
Kiraz şekerlemesi

Tencerede yağı ve unu 3 dakika kadar kavurun şekeri de üzerine döküp karıştırmaya devam edin. Şeker eriyince süt dökün. Hindistancevizi, kıyılmış fındıkları ve suda açtığınız pirinç ununu içine ekleyip koyulaşmaya kadar pişirin. Diğer taraftan sütle kremşantiyi çırpın ve muhallebi soğuyunca içine ekleyip kaselere paylaşın. Üzerini süslemek için, hindistancevizi, yeşil fıstık ve kiraz şekerlemesi koyun.