



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KROKANLI MUHALLEBİ

<https://www.elele.com.tr>

3 su bardağı süt  
3 çorba kaşığı pirinç unu  
1 paket vanilya  
1 çay bardağı tozşeker  
1 paket fıstıklı Krokan

Süt, pirinç unu, vanilya ve şekeri tencerede karıştırın. Kısık ateşte muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin. Ocaktan alıp iri parçalara ayırdığınız fıstıklı krokanı ilave edin. Servis kaselerine paylaşın. Buzdolabında en az yarım saat bekletin. Dilerseniz orman meyveleri ve krokan ile süsleyip servis yapın.

