



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU MEYVELİ MUHALLEBİ

1 lt. süt
1 su bardağı un
1 su bardağı toz şeker
Çeyrek su bardağı incir reçeli
1 paket vanilya
Çeyrek su bardağı portakal kabuğu

Bütün malzemeyi bir tencereye koyup pişiriyoruz. Portakal kabuklarını kaynar suda haşlıyoruz ve minik minik doğruyoruz. İncirleri doğruyoruz. Pişen muhallebinin içine incir ve portakalları ilave edip kaselere paylaşıyoruz. En son Antep fıstığı ile süslüyoruz.
