



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KURU MEYVELİ SAKIZLI MUHALLEBİ

1 paket Piyale sakızlı muhallebi
3 su bardağı süt
5 adet kuru incir
5 adet kuru kayısı
1 çay bardağı kuru üzüm

Piyale sakızlı muhallebiyi paketin üzerinde anlatıldığı gibi yapın. Diğer bir tencere de kuru meyveleri 10 dakika sıcak suda bekletin, daha sonra küçük küpler halinde doğrayın. Piyale sakızlı muhallebiyi kaselere doldurmadan önce kuru meyveleri de ekleyerek karıştırın. Yüksekten dökerek kaselere boşaltıp, soğuk olarak servis edin. Piyale lezzeti sevdiğinizle paylaşılmaya hazır.

[ML® Meyveli Muhallebi için tıklayın](#)

[ML® Kaklı Tatlı \(görsel\)](#)