



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## LİMONLU MUHALLEBİ

1,5 su bardağı Süt  
Yarım su bardağı Toz Şeker  
1 adet yumurta  
1 yemek kaşığı pirinç unu  
1 yemek kaşığı Mısır Nişastası  
1 su bardağı Limon Suyu  
1 adet Limonun rendelenmiş kabuğu

Sütü, tozşeker ile birlikte tencereye alın. Kısık ateşte karıştırarak şekeri eritin. Diğer tarafta yumurtayı, pirinç unu ve mısır nişastası ile çırpın.

Bu malzemeyi de ocaktaki süte yavaş yavaş katın. Ardından limon suyunu ekleyin. Karıştırmaya devam edin.

Muhallebi kıvamına geldiğinde limon kabuğunu ekleyin. 1-2 dakika daha karıştırıp tencereyi ocaktan alın.

Kaselere paylaşırıp soğumaya bırakın.

Limon dilimleri ile süsleyerek servis yapın.