



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİMONLU MUHALLEBİ

5 su bardağı süt
1.5 su bardağı toz Őeker
5 orba kaŐığı pirinç unu
1.5 yeŐil limon kabuėu rendesi

Süt toz Őeker pirinç unu ve limonun rendelenmiŐ kabuğunu tencereye alıp malzemeleri birbirine yedirinceye kadar çırpın.Kısık ateŐte tahta kaŐıkla sürekli karıŐtırarak muhallebi kıvamına gelinceye kadar piŐirin.Muhallebiyi kaselere paylaŐtırın.üzerini kalan limon kabuğu ile süsleyip buzdolabında 2-3 saat bekletin ve servis yapın.
