



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU VE ZERDEÇALLI MUHALLEBİ

<https://carrefoursa.com>

1 litre süt
1 limon kabuęunun rendesi
1 yumurtanın sarısı
4 yemek kaşığı bal
1 ay kaşığı zerdeçal
3 yemek kaşığı pirinç unu
Taze zerdeçal

Limon kabuğu rendesi, süt, pirinç unu, yumurtası sarısını tencereye alın ve tüm malzemeleri çırpın. Zerdeçal hariç diğer malzemeleri de ilave ettikten sonra pişirmeye başlayın. Taze zerdealdan 1 tatlı kaşığını dolduracak kadar rendeleyin ve havanda dvn. Zerdealı da tencereye ekleyin ve muhallebiyi karıştıarak pişirin. Koyu bir kıvam aldığında ister borcama dökün ve keserek servis yapın, isterseniz kaselere paylaştıın.

Not: Muhallebiye lezzet ve kıvam kazandırmak için karışımına limonlu jöle ilave edebilirsiniz. Jleyi az miktarda suda zdrdkten sonra tüm malzemelerle tencereye ilave edebilirsiniz.