



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANDALİNALI MUHALLEBİ

2 su bardağı süt
5 adet mandalina
2 çorba kaşığı pirinç unu
1 çorba kaşığı nişasta
1 su bardağı şeker
1 paket vanilya

Sütü ve şekerini tencerede karıştırarak kaynama noktasına getirin. Mandalinaların suyunu sıkın. Pirinç unu ve nişastayı da mandalina suyu ile karıştırıp tenceredeki sütlü karışımın içine dökün. Koyulaşmaya kadar karıştırarak pişirin. Ocaktan alıp içine vanilyayı ekleyin. Kaplara paylaşarak üzerine mandalina dilimleriyle süsleyip soğuk olarak servis yapın.
