



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVE ŞEKERLEMELİ MUHALLEBİ

Malzemesi:

6 bardak süt

3 kahve fincanı pirinç unu

2 bardak dolu Őeker

100 gram meyve Őekerlemesi

yarım kilo muz.

Sütü bir tencereye koyar, içerisine pirinç unu, Őeker, ince kesilmiŐ meyve Őekerlemesi ilave edilir. Bir telle orta ateŐte yarım saat kadar karıŐtırarak piŐirilir. AteŐten indirilir. Tencere ile beraber soğumaya bırakılır. Tel ile de ara sıra karıŐtırılır ki muhallebinin üstü kabuk bağlamasın. Muz ayıklanır, çatalın ucu ile iyice ezilir, muhallebiye ilave edilir. (Arzu edilirse muz, ince ince bıçakla doğranır.) Bir tahta kaŐıkla hafif hafif karıŐtırılır. ukurca bir servis tabağına boŐaltılacaĐı gibi, ayrı ayrı kselerle de servis edilir.

[ML® Meyveli Muhallebi için tıklayın](#)