



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MEYVE SOSLU MUHALLEBİ

<https://cook.com.tr>

Toz Şeker 1 Su Bardağı  
Toz Şeker 1 Tatlı Kaşığı  
Limon 1 Adet  
Yağlı İnek Sütü 1 Kilogram  
Yumurta 1 Adet  
Margarin 1 Çorba Kaşığı  
Vanilya 1 Çay Kaşığı  
Buğday Nişastası 1 Yemek Kaşığı  
Pirinç Unu 2 Yemek Kaşığı  
Vişne Suyu 2.5 Su Bardağı  
Mısır Nişastası 1 Çorba Kaşığı

Süt, buğday nişastası, yumurta sarısı, pirinç unu, 1 su bardağı toz şeker, vanilya, margarini koyulaşıp göz göz olana kadar pişirin. Mikserle 10 dakika çırpın. Kaselere paylaşın. Soğuyunca buzdolabında 4 saat bekletin. 1 limonun kabuğunu önce rendeleyin sonra suyunu sıkın. Sosu için vişne suyu, 1 limonun suyu, mısır nişastası ve 1 tatlı kaşığı toz şekeri karıştırıp 10 dakika pişirin. Limon kabuğu rendesini ilave edin, karıştırın. Sosu kaselerdeki muhallebilerin üzerine yayın. Arzu ederseniz üzerine hindistancevizi serpebilirsiniz.

