



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYVELİ MUHALLEBİ

Emine Beder

1 litre süt
1,5 aybardađı Őeker
2 adet muz
2 adet kivi
1 adet yumurtanın sarısı
1 kahve fincanı mısır niŐastası
Yarım paket Őanti
1 ay bardađı süt

n hazırlık olarak kurlara dilimlenmiŐ meyveleri paylaŐtıralım. Tencereye Őekeri ve niŐastayı alıp, karıŐtıralım. Azar azar süt ve yumurtanın sarısını karıŐtırarak, tencereye ilave edelim. Ağır ateŐte ve sürekli karıŐtırarak, piŐirelim. Mikserle 2 dakika çırpalım. İyice soğutalım. Krem Őantiyi süt ile çırparak koyulaŐtıralım. Sođuyan kremaya ilave edip mikserle 2 dakika daha çırpalım. Tatlıların üzerini süsleyelim. Sođutarak servis yapalım.

[ML® Meyveli Muhallebi için tıklayın](#)