



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ MUHALLEBİ

3 su bardağı süt
1 su bardağı şeker
4 çorba kaşığı un
3 çorba kaşığı tereyağı
2 paket vanilya
1 çorba kaşığı tarçın
1 çay kaşığı damla sakızı
Birer adet nar, kivi, muz, çilek, üzüm

Tereyağını tencerede eritin, üzerine unu ekleyip kavurmaya başlayın. Un kavrulunca sütü döküp karıştırarak pişmeye bırakın. Ocaktan alıp içine vanilyayı ekleyip çırpın. Bu karışımı yaklaşık 10 dakika kadar çırpmak gerekir ki uzayan bir muhallebi olsun. Tepsiyeye tereyağı sürün ve üzerine şeker serpin. Ocak üzerinde şekerin yanmasını sağlayıp üzerine hazırladığınız muhallebiyi döküp karıştırın. Bu şekilde soğumaya bırakın. Daha sonra kâselerin içinde ikram edin. Meyveleri aynı boyda doğrayıp üzerine dizin, ayrıca bol miktarda tarçın serpin.