



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEBEK MUHALLEBİSİ

2 tepeleme çorba kaşığı tam piriç unu

2/3 su bardaęı su

1/3 su bardağı anne sütü ya da hazırlanmış formül mama

Piri unundan bebek muhallebisinin yapılışı:

Piri unuyla oda sıcaklığındaki suyu küçük bir kaba koyun.

Orta harareetli ateşte karıştırarak bebek muhallebisini kaynama noktasına getirin.

Kaynamaya başladıktan sonra altını kısın ve 5-8 dakika pişirin.

Ocaktan alıp bir kaba aktarın ve biraz soğumasına izin verin.

Anne sütü ya da su ile hazırladığınız formül sütü bebek muhallebisi karışımına karıştırarak iyice yedin.

Not: Su sıcak olmamalı yoksa bebek muhallebisi topak topak olur. Piřirirken devamlı karıştırmanız gerekir. Unutmayın soğuyunca kıvamı artacak ve daha da katılaşacaktır.

