



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUHALLEBİ

<https://multicooker.com>

Şeker 150 gr

Nişasta 90 gr

Süt 1 litre

Vanilya şekeri 10 gr

Toz tarçın

Niştayı sütle (200 ml) karıştırın. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine kalan sütü (800 ml) dökün, şekeri ve vanilini ekleyin ve karıştırın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu SÜTLÜ TATLI/ MAMA, pişirme süresini 10 dakika olarak ayarlayın ve Başlat tuşuna basın. Çalışma modu bitmeden 5 dakika önce içine nişastalı sütü ekleyip karıştırın. Kapağı kapatmadan çalışma modu bitene kadar pişirin. Hazır tatlıyı kaseye dökün ve soğuması için 3 saat için buzdolabında bırakın. Üzerine tarçın serperek servis yapın.

