



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MUHALLEBİ

<https://www.sabah.com.tr>

- 1 tatlı kaşığı tereyağı
- 1/2 çay bardağı un
- 1 paket vanilya
- 3 yemek kaşığı buğday nişastası
- 1 su bardağı toz şeker
- 5 su bardağı süt
- İsteğe bağlı olarak tarçın
- Servisimiz için;
- 1 adet muz veya 1 adet çilek
- 1 yemek kaşığı antep fıstığı veya 1 yemek kaşığı fındık tozu

Orta boylarda bir tencere seçiyoruz ve sütümüzü tenceremize alıyoruz. Eleğimiz ile nişastamızı ve unumuzu tencereye eliyoruz. Tel çırpıcı ile eklediğimiz malzemeleri topaklama olmamasına dikkat ederek karıştırıyoruz. Karıştırmaya devam ederken şekerimizi ekliyoruz ve topaklamaya dikkat ederek karıştırmaya dikkat ediyoruz. Muhallebimizin kıvam almaya başladığını fark ediyoruz. Muhallebimizin dibi tutmaması için başından ayrılmamız gerekiyor. Kıvam yoğunlaşınca ocağımızın altını kapatıyoruz. Vanilya ve tereyağımızı hazırlayıp muhallebimize ekliyoruz. Vanilya ve tereyağımız ekledikten sonra muhallebimizi blenderdan geçirip tekrar kıvamını kazanmasını sağlıyoruz. Sonra muhallebimizi soğumaya bırakıyoruz. Soğuduktan sonra buzdolabına muhallebimizi kaldırıp 1 saat bekletiyoruz. Sonrasında servis seçeneklerimizi ekleyip sunuma hazır ediyoruz.

