



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUHALLEBİ

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

Yarım su bardağından biraz fazla şeker
1 yemek kaşığı nişasta (tepeleme)
3 yemek kaşığı un
4,5 su bardağı süt
1 tatlı kaşığı tereyağı
1 paket vanilya
Tarçın veya fındıkla süsleyebilirsiniz

Muhallebi yapmak için önce uygun bir tencereye toz şeker, nişasta, un ve sütü alarak tel çırpıcı ile güzelce çırpalım.

Pürüzsüz bir kıvam aldıktan sonra tencereyi ocağa alalım ve karıştırarak pişirelim.

Muhallebimiz koyulaşıp göz göz olduktan sonra ocaktan alalım ve içerisine tereyağı ve vanilyayı ilave edelim.

Tereyağı eriyene kadar tekrar karıştıralım. Muhallebimizin kıvamı soğudukça koyulaşacaktır.

Hazırladığımız muhallebimizi servis kaselerine paylaştıralım ve üzerini bir kaşık yardımı ile düzeltelim.

Tatlılarımız oda sıcaklığına geldikten sonra üzerini streç ile kapatalım ve dinlenmesi için buzdolabına kaldıralım.

En az 3 saat dinlenmeye bırakalım.

Dinlenen muhallebimizi dolaptan alalım ve dilediğimiz şekilde süsleyerek servis edelim.

