



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MUHALLEBİLİ ARMUT TATLISI

1 litre süt  
1 su bardađı toz Őeker  
3 orba kaŐıđı pirinç unu  
1 orba kaŐıđı niŐasta  
1 paket vanilya  
2 orba kaŐıđı Antep fıstığı  
zeri için:  
4 armut  
1 su bardađı toz Őeker  
1 tatlı kaŐıđı karanfil  
Fıstık

Armutları soyup sap kısımlarını bırakıp geniş bir tencereye koyun. zerine 2 su bardağı su, karanfil ve Őeker koyup 15 dakika piŐirin. Muhallebisi için sütü ve Őekeri tencereye koyup piŐirin. Pirinç unu, niŐasta ve vanilyayı katıp koyu bir kıvam alana kadar piŐirin. İliyan muhallebinin üzerine toz fıstığı dkn. Muhallebi soğuduktan sonra tabağa alıp üzerine birlikte piŐen armutları yerleŐtirin.

