



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUHALLEBİYE

<https://yemek.name>

3 su bardağı süt
6 yemek kaşığı toz şeker
3 yemek kaşığı pirinç unu
1 yemek kaşığı buğday nişastası
4-5 damla portakal yağı
Kıyılmış badem (üzerini süslemek için)

Sütü, şekerini, pirinç ununu ve nişastayı bir tencereye koyarak orta ateşte sürekli karıştırarak kaynayana kadar pişirin.

Sonra portakal yağını ekleyip, karıştırmaya devam ederek 2 dakika daha pişirin.

Kaselere koyup soğumasını bekleyin.

Soğuduktan sonra üzerini bademle süsleyerek servis edin.

