



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MÜRDÜM ERİKLİ BADEMLİ TATLI

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

1 litre süt
1 su bardağı şeker
1 su bardağı un
1 çorba kaşığı nişasta
1 paket vanilya
1 su bardağı çekilmiş iç badem
Sos için:
10-15 adet mürdüm eriği
1 çay bardağı şeker

Önce eriklerin çekirdeklerini ayıklıyoruz, blenderdan geçiriyoruz. Bir tencereye aktarıyoruz, üzerine şeker ekleyip orta ateşte renk değiştirene kadar pişiriyoruz. Muhallebi malzemesini bir tencereye koyup devamlı karıştırarak kıvam alana kadar pişiriyoruz. Altını kapadıktan sonra bademleri ilave edip hepsini çırpıyoruz. Servis kaselerine paylaşıyoruz. Üzerine erikli sos koyuyoruz. Buzdolabında iki saat bekletiyoruz.