



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

MUZLU KİTİRLİ MUHALLEBİ

6 yemek kaşığ margarin
4 yemek kaşığ un
1 su bardağ şeker
2 litre (10 su bardağ) süt
4 adet muz
2 paket burçak burcak bisküvi
1 paket vanilya
2 adet yumurta sarısı

3 yemek kaşığ yağ orta boy bir tencerenin içine atıp eritiniz. Eriyen yağın içine 4 yemek kaşığ un ilave edip köpürüp beyazlaşınca kadar karıştırarak kavurunuz. Un kavrulduktan sonra 1 su bardağ şeker koyup karıştırın ve ardından 1 litre sütü ekleyiniz karıştırın. Daha sonra 1 paket vanilyayı da ekleyip kaynamaya bırakın. 2 adet muz soyup blendırdan püre haline getiriniz. Püre haline getirdiğiniz muz ocakta pişmekte olan muhallebinin içine ilave ediniz ve çırpma teli yardımıyla sık sık karıştırarak pişmeye bırakın. Burçak bisküvinin bir paketini blendırdan geçirip püre haline getiriniz ve oval bir kaba alın. Diğer 2 adet muz soyup, ince ince dilimleyiniz.

Muhallebinin kaynamasına yakın içine 2 adet yumurta sarısı ekleyip iyice karıştırın. Kaynayan muhallebiyi derin bir borcamın içine aktarın biraz ılıdıktan sonra 3 yemek kaşığ sana yağınıyavaş yavaş karıştırarak yediriniz.

Diğer bir borcamın içine blendırdan geçirilmiş bisküviden bir miktar koyunuz üzerine muhallebiden bir miktar koyunuz, sonra biraz muz dilimi ve kırılmamış burçak bisküvi koyunuz bu işlemi malzemeler bitene kadar tekrarlayın son olarak üzerine kırılmış bisküvileri ve birkaç adet normal bisküvi dizip, muz parçaları serpiştiriniz ve buzdolabında soğumaya bırakın.