



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUZLU MUHALLEBİ

2.5 su bardağı süt
Yarım çay bardağı buğday nişastası
Yarım çay bardağı un
1 çay bardağı şeker
4 veya 5 adet büyük boy muz
Üzeri için:
Yeşil fıstık

Süt, un ve nişasta bir tencerede muhallebi kıvamına gelene kadar pişirilir ve altı kapatılır
Muhallebi kıvamındaki karışım ılık olana kadar bekletilir
Muzlar blender dan geçirilir
Blender dan gerilmiş olan muzlar karışımın içine eklenir ve iyice karıştırılır
Karışım kurlara doldurulur ve soğumak üzere buzdolabına koyulur
Servisten önce üzerine yeşil fıstık serpilir.

