



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUZLU SÜTLÜ TATLI

- 1 su bardağı pirinç
- 1 litre süt
- 2 çay bardağı un
- Yarım paket margarin
- 1 paket vanilya
- 3 adet muz
- 2 yemek kaşığı hindistancevizi

Pirinci lapa oluncaya kadar suda haşlayıp tel süzgeçten geçirin. Bir bardak kadar lapa olmadan ayırın. Sütü, şeker ekleyerek çırpın. Lapa olan pirinci ilave edin. Başka bir kaptan margarinini eritin ve unu kavurun. Kavrulduktan sonra sütlü karışıma ekleyip koyu muhallebi kıvamına kadar kaynatın. Soğuduktan sonra muzları dilimleyip mikserle karıştırın. Sonra bir bardak pirinci de ekleyin. Tüm karışımı dört köşe bir tepsiye bir parmak kalınlığında serin. Soğuduktan sonra kesip, muz dilimleri ve hindistanceviziyle süsleyerek servis yapın.
