



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NAR ŞERBETLİ MUHALLEBİ

5 çorba kaşığı tozşeker,
4 çorba kaşığı pirinç unu,
2,5 su bardağı süt,
yarım çay kaşığı vanilya,
Şerbeti için:
1 adet büyük nar,
yarım çay bardağı su,
1 tatlı kaşığı tozşeker

Öncelikle pirinç unu ve tozşekeri tencereye alın. Sütü yavaşça ilave edip, ezin. Tencereyi orta ateşe alın. Karıştırarak pişirin.

Ocaktan aldığınız tencereye vanilyayı katın. Nar tanelerine ayırın. Küçük bir kapta 1 tatlı kaşığı su ve şekerle kaynatın. Eğer narın taneli kalmasını istiyorsanız kaynadıktan 10 dakika sonra ocaktan alın. İyice suyunun çıkması için çok daha uzun süre ocakta tutmanız ve süzmeniz gerekiyor.

Daha sonra kup bardaklarına nar şerbetinden biraz koyun. Üzerine muhallebiyi yayın. Tekrar şerbet ve muhallebi şeklinde işlemi bitirin. Üzerine nar taneleri ile süsleyip soğuyunca servis yapın.