



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## NARLI MUHALLEBİ

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

- 1 litre süt
- 1 su bardađı toz Őeker
- 2 yemek kaŐığı mısır niŐastası
- 2 yemek kaŐığı un
- 1 paket vanilin
- 1 su bardađı nar taneleri
- 1 yemek kaŐığı tereyağı
- 1 su bardađı nar suyu
- 1 yemek kaŐığı niŐasta (nar sosu için)
- 1 yemek kaŐığı Őeker (nar sosu için)

Süt, toz Őeker, un ve mısır niŐastasını bir tencereye alın. Orta ateŐte sürekli karıŐtırarak kaynayanaya kadar piŐirin. Kaynadıktan sonra vanilin ve tereyağını ekleyip karıŐtırın. Pürüzsüz bir kıvam elde edince ocaktan alın. Hazırladığınız muhallebiyi servis kaselerine eŐit Őekilde paylaŐtırın. Oda sıcaklığına geldikten sonra buzdolabında en az 2 saat soğutun. Bir tavada nar suyu, niŐasta ve Őekeri karıŐtırarak kaynatın. Koyu bir kıvam alana kadar sürekli karıŐtırarak piŐirin. Sos hazır olunca ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Sođuyan muhallebinin üzerine nar sosunu dkn. zerine nar taneleri serpiŐtirerek Őık bir görünüm kazandırın. Hazırladığınız narlı muhallebiyi buzdolabında 1 saat daha dinlendirdikten sonra servis yapabilirsiniz.

