



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEKMEZLİ MUHALLEBİ

6 su bardağı süt
1 su bardağı toz şeker
2 yemek kaşığı mısır nişastası
2 yemek kaşığı un
1 paket vanilya
4 adet yumurta
ÜZERİ İÇİN:
1 çay bardağı pekmez
3 yemek kaşığı dövülmüş badem

Bir tencerede; süt, toz şeker, nişasta, un, vanilyayı sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin. İlininca içine, çırpılmış yumurtaları katıp, 2-3 dakika sürekli karıştırın. Soğuk suyla ıslattığınız küçük kaselere muhallebiyi paylaşın ve 1 gece buzdolabında beklemeye bırakın. Servis tabaklarına ters çevirerek koyduğunuz muhallebilerin üzerine pekmezi gezdirip, bademlerle süsleyerek servise sunun.