



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PELTELİ MUHALLEBİ

4 su bardağı süt  
1 su bardağı şeker  
1 su bardağı pirinç unu  
1 çorba kaşığı un  
1 paket vanilya  
Pelte için:  
2 su bardağı vişne suyu  
2 çorba kaşığı nişasta

Muhallebi malzemesi tencereye konur. Orta ateşte sürekli karıştırarak kıvam alana kadar pişirilir. Kaselere konur. Diğer tencerede pelte malzemesi, orta ateşte sürekli karıştırarak pişirilir. Muhallebilerin üzerine paylaşılır. Buzdolabında 2 saat bekletilir, servise sunulur.