



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PEYNİRLİ MISIR MUHALLEBİSİ (10 AY)

2 orba kaşığı mısır tanesi
2 orba kaşığı mısır nişastası
tuz
zeytinyađı
1/2 bardak süt
1/2 bardak su
küçük bir küp peynir

Bir tencere içinde, su koyup biraz tuz ekleyin, zeytinyağı, 2 kaşığ dolusu mısır tanesini koyup. Bu karışımı kalınlaştırmak için, yavaş yavaş 1/2 bardak süt ekleyin ve nişastayı katın, kp peyniri ekleyin. Çok iyi karıştırın. Karışım kalın krema kıvamında olmalıdır. Bir kaseye koyup soğutun. Bebeđe vermeden önce üst katmanı kaldırın.