



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SADE MUHALLEBİ

2,5 su bardağı süt  
1,5 su bardağı su  
3 çorba kaşığı mısır nişastası  
1 çorba kaşığı pirinç unu  
7 çorba kaşığı toz şeker  
1 paket şekerli vanilin

Tencereye süt ve toz şekerini koyun. Bir kaşıkla karıştırarak, şekerin erimesini sağlayın. Diğer tarafta bir kaseğin içinde nişasta ve pirinç ununu 1,5 bardak su ile karıştırın, pürüzsüz bir sıvı haline getirin. Ocakta kaynamaya başlayan sütün altını kısın ve nişastalı karışımı yavaşça süte ekleyin, karıştırmaya devam edin. Ocaktan indirmeden önce vanilini ilave edin, iyice karıştırdıktan sonra ocağı kapatıp kaselelere boşaltın. 3-4 saat buzdolanda dinlendirin.

[ML® Katı Muhallebi için tıklayın](#)

[ML® Kekli Muhallebi için tıklayın](#)[ML® Üzümlü Muhallebi için tıklayın](#)

---