



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAFRANLI MUHALLEBİ

1 litre süt
4 çorba kaşığı pirinç nişastası
1 çorba kaşığı margarin
1 paket vanilya
6 çorba kaşığı tozşeker
2 tutam safran
10 adet çilek
2 adet kivi
Üzerine:
Çilek ve kivi
Rulo gofret

1 su bardağı sütü bir kenara ayırın. Kalanı tencereye aktarın. 1 su bardağı süt ile 4 çorba kaşığı pirinç nişastasını topak kalmayacak şekilde karıştırın. Tencerede bulunan ılık süte azar azar ve sürekli karıştırarak, ekleyin. Kısık ateşte pişirdiğiniz muhallebiye 1 çorba kaşığı margarin ve 1 paket vanilyayı ilave edin. Margarin eridikten sonra 6 çorba kaşığı tozşekerini ilave edin. Birkaç kaç kez karıştırdıktan sonra 2 tutam safranı ekleyin. İyice karıştırın. Koyulaşan muhallebiyi ateşin üzerinden alın. Küçük küpler halinde kestiğiniz kivi ve çilekleri safranlı muhallebiye ekleyin ve karıştırın. Kase veya kuplara doldurun. İyice soğuduktan sonra çilek ve kiviyle süsleyin. Yanında rulo gofretle servis yapın.