



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAFRANLI MUHALLEBİ

4 su bardağı süt tozu
2 su bardağı krema
3/4 fincan şeker
2 çay kaşığı vanilya
1 çorba kaşığı ılık suyla ıslatılmış safran
1/4 su bardağı doğranmış antepfıstığı
2 yumurta akı

Orta ateşte yumurtanın akını iyice köpürene kadar mikser yardımıyla çırpın. Üzerine vanilya, safran ve Antep fıstığını ekleyin. Daha sonra şeker ve kremayı ekleyip iyice karıştırın. Süt tozunu yavaş yavaş ekleyerek karıştırmaya devam edin. Kaynayınca karıştırmayı bırakın ve muhallebinizi kaplara boşaltın, soğuyunca servis edebilirsiniz.

