



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARAY MUHALLEBİSİ

100 gram tereyağı
1 litre süt
1 adet yumurta sarısı
1 su bardağı şeker
1 paket sıvı krema
3/4 su bardağı un
1 paket vanilin

Tereyağını tencerenin içine alın ve eritin.
Üzerine unu ekleyin ve kokusu çıkana kadar kavurun
Sonrasında ise sütü ekleyip güzelce karıştırın.
Karıştırdıktan sonra ise şekeri de ekleyip pişirin.
Ardından yumurtanın sarısını ilave edin ve pişen muhallebiyi ocaktan alıp soğumaya bırakın.
Soğuduktan sonra ise içerisine krema ve vanilini ekleyin ve karıştırın.
Muhallebileri servis edeceğiniz kaselele paylaşın ve buzdolabında bir süre dinlendirin.
Dilerseniz üzerine antepfıstıkları ile süsleyebilirsiniz.

