



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARAY MUHALLEBİSİ

- 100 gr margarin
- 1 lt süt
- 3 kahve fincanı un
- 1 bardak dövülmüş ceviz
- 1 paket vanilya
- 3 kahve fincanı şeker

1 litre sütü tencereye boşaltın. Kısık ateşte ısıtın. Bu arada yumurta sarısıyla şekeri ayrı bir kapta karıştırın. Bu karışımı süte ilave edip şekerin erimesini sağlayın. Şeker eridikten hemen sonra ocağı kapatın. Çok ısınmamalı. Başka bir tencerede 100gr margarin eritip üzerine unu ilave ederek kavurun. Sonra kavurduğumuz una sütü ilave edip muhallebi kıvamına gelinceye kadar ocakta devamlı karıştırın. Muhallebi kıvamına gelince ocağı kapatıp üzerine vanilyayı ilave ederek 5-10 dk devamlı karıştırarak muhallebiyi soğutun. Daha sonra bir borcam tepisiyi ıslatıp muhallebiyi dökün. Üzerine dövülmüş cevizi serpiştirip buzdolabında soğuttuktan sonra servis yapın.



Fotoğraf "yeni nefes" tarafından gönderildi. 01.09.2018