



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARELLE'Lİ MUHALLEBİ

1 litre süt
5 orba kaşığı un
5 orba kaşığı sarelle bitter
1 ay bardağı tozşeker
zeri için:
hindistancevizi
ilek

Süt, un, tozşeker ve sarelle bitter'i bir tencereye aktarın ve mikser yardımı ile birkaç dakika karıştırın. Tencereyi ocağa alıp kısık ateşle sürekli karıştırmak pışirin. Kaynamaya başladıktan sonra ocaktan alın ve birkaç dakika ılınmaya bırakın. Mikserin yüksek ayarında 4-5 dakika ırpıttıktan sonra muhallebiyi servis kaselerine aktarıp soğumaya bırakın. Servis yapmadan önce arzuya göre hindistancevizi ve mevsim meyveleri ile süsleyin.

