



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEHİRİYELİ MUHALLEBİ

- 3 çorba kaşığı tel şehriye
- 2 çorba kaşığı iri çekilmiş ceviz
- 2 çorba kaşığı iri çekilmiş fındık
- 2 çorba kaşığı antepfıstığı
- 2 çorba kaşığı badem
- 1 kg süt
- 1 su bardağı tozşeker
- Yarım çorba kaşığı patates nişastası
- 1 çay kaşığı hindistancevizi
- 1 paket vanilya

Öncelikle yapışmaz yüzeyli bir tavada 3 çorba kaşığı tel şehriyeyi, orta ateşte kavurun. Şehriyeler pembeleşmeye başlayınca, iri çekilmiş kuruyemişleri de ekleyerek kavurmaya devam edin. Şehriyeler kahverengileşince ocağı kapatın. Tavanın sıcaklığıyla daha çok karamaması için bir kaseye alın. Diğer taraftan süt, tozşeker ve patates nişastasını, orta ateşte muhallebi gibi pişirin. Koyulaşmaya başlayınca, kasedeki şehriye ve kuruyemişleri de ilave ederek kaynatın. Kaynadıktan 5 dakika sonra, vanilya ve hindistancevizini katıp iyice karıştırın. Daha sonra kaselere boşaltıp soğumaya bırakın. Soğuyunca buzdolabına alıp, bir süre beklettikten sonra servis yapın.

