



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SULTAN MUHALLEBİSİ

- 1 kg süt
- 1 su bardağı şeker
- 1 su bardağı un
- 1/2 paket margarin
- 1 paket vanilya
- 1 kâse ceviz
- 1 kase hindistancevizi

Margarin ile unu kavurun, üzerine sütü ve şekeri ilave ederek çırpıcı ile karıştırın. Sonra tahta kaşıkla devamlı karıştırarak muhallebiyi pişirin. Muhallebi pişince 1 paket vanilya ilave ederek mikser ile 5 dakika çırpın. Fırın tepsisini ısıtın, muhallebiyi tepsiye eşit kalınlıkta dökün. Biraz soğuyunca buzdolabına koyun. Muhallebiyi buzdolabında 3-4 saat bekletin. Tatlıyı 20 eşit kareye bölün. Bir tabağa hindistancevizi dökün, üzerine spatula yardımıyla çıkardığınız muhallebiyi koyun. Hindistancevizine bulanmış muhallebinin içine ceviz koyduktan sonra rulo yapıp servis tabağına alın.