



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ MEYVE CÜMBÜŞÜ

1 litre süt
Yarım litre su
1 su bardağı şeker
3 çorba kaşığı pirinç unu
1 paket vanilya
1 kase çilek
1 kase tanelenmiş taze üzüm
1 dilim kavun
1 adet kivi
10 adet taze kayısı
1 adet şeftali
1 adet muz
Üzeri için:
1 kase dövülmüş fındık

Süt, su, şeker, vanilya, pirinç unu bir tencereye konur, orta ateşte karıştırarak kaynatılır, soğumaya terkedilir. Meyveler küçük küçük doğranır. Soğuyan cıvık muhallebiye meyveler atılır ve karıştırılır. Kaselere paylaşılır. Buzdolabında 1 saat dinlendirildikten sonra üzerlerine fındık serpilir, ikrama götürülür.