



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TAHİNLİ MUHALLEBİ

- 1 küçük paket bebe bisküvisi
- 1 çorba kaşığı nescafe
- 1/2 çorba kaşığı şeker
- 3 su bardağı süt
- 1 yemek kaşığı margarin
- 1 çorba kaşığı un
- 1 çorba kaşığı nişasta
- 1 yumurta sarısı
- 1 paket vanilya
- 2 çorba kaşığı şeker
- 150 gram fıstıklı tahin helvası
- 1 poşet kremşanti
- 1 bardak soğuk süt

Dikdörtgen bir borcam kaba bebe bisküvilerini yayın.

Nescafe ve şekeri biraz suda eritip, bisküvilerin üzerine fırça yardımıyla sürün.

Bir tencere de helva ve kremşanti hariç diğer malzemeleri karıştırarak pişirin.

Soğumadan helvayı katın, karıştırarak eritin.

Ayrı bir kaptaki kremşantiyi sütle mikserleyerek krema kıvamına getirin, onu da muhallebinin içine katın.

Bu karışımı bisküvilerin üzerine dökün.