



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ MUHALLEBİ

4 su bardağı taze üzüm suyu
1 su bardağı su
3,5 çorba kaşığı nişasta
1 çay bardağı toz şeker
1 çorba kaşığı limon suyu

Taze üzümlerin suyunu sıkalım. Nişastayı bir çorba kaşığı kadar suda eritip karıştıralım. Üzüm suyu, nişasta, şeker ve limon suyunu bir tencereye alalım. Kısık ateşte muhallebi kıvamına gelene kadar pişirelim. Ocaktan alıp çukur kaselere paylaştıralım. Ilındıktan sonra buzdolabında 1-2 saat bekletelim. Muhallebileri servis tabaklarına ters çevirelim. Üzüm ve krem şantiyle süsleydim. Soğuk olarak servis yapalım.