



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ MUHALLEBİ

Elif Korkmazel

3 su bardağı süt
1 çay bardağı toz şeker
1 çay bardağı un
1 paket vanilya
2 yumurta sarısı
1 çorba kaşığı tereyağı
1 limon kabuğu rendesi
Üzeri için:
1 su bardağı çekirdeksiz kuru üzüm

Tencereye yumurta sarısını, unu, şekerini ve sütü koyun. Karıştırarak ocak üzerinde pişirin. Koyulaşınca ocaktan alıp içine tereyağı ve vanilyayı ekleyin. Derin bir cam kâbin içine dökün. Üzümleri sıcak az suda 5 dakika haşlayın. Soğutup muhallebinin üzerini kaplayın. 1 saat buzdolabında soğutup servis yapın.