



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## VİŞNELİ MISIR UNU MUHALLEBİ

- 1 kg süt
- 2 orba kaşığı mısır unu
- 1 orba kaşığı un
- 100 gr. margarin
- 1 su bardaęı řeker
- 1 limon kabuęu rendesi
- 1 paket KOSKA Fıstık Krokan
- 1 vanilya
- 1 yumurta sarısı
- Nane yapraęı
- 1 su bardaęı KOSKA Viřne Reçeli

Tencereye unu, mısır ununu ve şekeri koyun karıştırın. Yumurta sarısını ve sütü ilave edin. Ateřte katılaşıncaya kadar pişirin. Vanilyayı, limon kabuğunu ve margarini koyup mikserle 5 dakika çırpın. Reelin tanelerini ayırın. Suyunu muhallebiye ilave edin kaselere paylaştırın. Soęuyunca zerine vişnelerini koyun. Krokanla ve nane yapraklarıyla süsleyip soğuk servis yapın.

