



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YABAN MERSİNLİ MUHALLEBİ

- 1 kase yaban mersini
- 1 kase çilek
- 1 çay kaşığı damla sakızı
- 4 su bardağı süt
- 1 su bardağı toz şeker
- 4 çorba kaşığı pirinç unu
- 1 çay bardağı kıyılmış fındık
- 1 çay bardağı çiğ badem
- Yarım limon suyu
- Nane yaprakları

Tencereye süt ve pirinç ununu koyun, karıştırarak 5 dakika pişirin. Üzerine şekeri ekleyin, 3 dakika yine karıştırarak pişirip ocaktan alın. İçine damla sakızını kabukları soyulmuş ve kıyılmış çiğ bademi koyup kaselere boşaltın. Üzerini fıstık, badem, fındık ve meyvelerle süsleyip soğuk olarak servis yapın.

