



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YUMURTALI MUHALLEBİ

<https://www.posta.com.tr>

4 adet yumurta  
2 su bardağı süt  
3 çorba kaşığı toz şeker  
1 paket vanilya  
1 çorba kaşığı limon kabuğu rendesi

Sütü kaynatmadan ılık hale getirip toz şekerini karıştırarak içinde eritin. Ayrı bir kasede yumurtaları çırpın. Süt soğuduktan sonra yumurta, vanilya ve limon kabuğu ekleyin. El mikseri ile karışımı çırpın. Muhallebilerinizi ısıya dayanıklı kaselere paylaştırın. Geniş bir tencereye su koyun ve kaynatın, içine kaselerinizi yerleştirin. Tencerenin kapağını kapatarak 10 dakika pişirin. Arada sırada kapağı açarak buharın çıkmasını sağlayın. Tatlinizi tepside alıp soğuduktan sonra servis yapın.

Not: Arzu ederseniz üzerine toz şeker serpererek fırınlatabilirsiniz.

