



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ZEBRA MUHALLEBİ

Vanilyalı muhallebi için:  
2,5 su bardağı süt  
2 yemek kaşığı un  
1,5 yemek kaşığı nişasta  
4 yemek kaşığı şeker  
Yarım paket vanilya  
Kakaolu muhallebi için:  
2,5 su bardağı süt  
2 yemek kaşığı un  
1,5 yemek kaşığı nişasta  
5 yemek kaşığı toz şeker  
2 yemek kaşığı kakao  
Yarım paket vanilya

Bir tencereye süt, un, nişasta ve şekerini koyup güzelce karıştırın.

Hemen yanında bir başka tencereye de kakaolu muhallebiyi yapmak üzere, süt, un, nişasta, şeker ve kakaoyu koyup karıştırın.

Tencereleri ocağa alıp, ocağı orta ateşte açın.

İki muhallebiyi de sürekli karıştırarak iyice kaynayıp koyulaşana kadar pişirin.

Muhallebiler piştikten sonra vanilyalarını ekleyip karıştırın ve ocaktan alın.

Tatlılarınızı istediğiniz kaba koyabilirsiniz.

Muhallebileri koyacağınız kabın her yerini su ile ıslatın. Bu işlem muhallebinin daha kolay çıkmasını sağlayacaktır.

Islattığınız kabın içine önce kaşık kakaolu muhallebi koyun.

Onun üzerine beyaz muhallebi koyarak zebra işlemi tekrarlamaya devam edin.

Sıcak muhallebileri koyduğunuz kaseler oda sıcaklığına geldiğinde, kaseleri buzdolabına kaldırın.

Bu aşamada muhallebileri buzdolabında ne kadar bekletirseniz istediğiniz kıvama o kadar çok yaklaşacaksınız.

Zebra muhallebileriniz hazır. Dilediğiniz gibi süsleyip soğuk servis edebilirsiniz.

