



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'in Mütevazı Lezzetler ® Mutluluklar Diler

## FINDIKLI MUHALLEBİ



1 litre süt  
1 su bardağı şeker  
3 çorba kaşığı pirinç un  
2 çorba kaşığı buğday nişastası  
2 çay bardağı ince çekilmiş fındık  
8 adet pötibör bisküvi (yarım paket)  
Sos için:  
2 su bardağı sos  
1,5 çay bardağı şeker  
2 çorba kaşığı un  
1 çorba kaşığı kakao  
1 tatlı kaşığı margarin  
1 paket vanilya

- # Tencereye soğuk süt, şeker, nişasta ve pirinç unu konur, iyice karıştırılır.
- # Orta ateşli ocağa yerleştirilir, sürekli karıştırarak kıvam alana kadar pişirilir.
- # Ateşten almadan hemen önce fındık ve kırılmış bisküvi eklenir.
- # Kaselerin yarısına kadar doldurulur.
- # Sos için; su, şeker, kakao ve un küçük bir tencereye konur. Orta ateşte koyulaşana kadar pişirilir.
- # Ateşten almadan hemen önce margarin ve vanilya katılır, karıştırılır.
- # Fındıklı muhallebilerin üzerine paylaştırılır.
- # İlk sıcağı çıkışına buz dolabına konur. 2 saat sonra servise sunulabilir.

Not: Kakaolu sosa bir kaç parça çikolata da eklenebilir.