



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

MEYVELİ MUHALLEBİ



- 1 Kase ekirdeği çıkartılmış vişne
- 2 Adet şeftali
- 1 Kg. süt
- 1,5 Su bardağı toz şeker
- 1 ay bardağı pirinç unu
- 2 orba kaşığı buğday nişastası
- 1 Paket vanilya
- 6 orba kaşığı toz şeker

Vişne 4 orba kaşığı şekerle, susuz olarak pişirilir.

şeftaliler doğranır, 2 çorba kaşığı şekerle susuz olarak pişirilir.

Pişen meyveler soğurken muhallebi hazırlanır, bunun için bir tencereye süt konur, üzerine pirinç unu, nişasta ve şeker eklenir, ocağa koymadan önce soğuk olarak iyice karıştırılır.

Tencere ocağa konur, orta ateşte sürekli karıştırılır, muhallebi kıvamına gelince, ocaktan alınır ve üzerine 1 paket vanilya konup karıştırılır.

Kaselere 2 – 3 cm. kalınlığında muhallebi dökülür, sonra sırasıyla şeftali, muhallebi, vişne ve en son muhallebi konur.

Kaseler buzdolabında soğuduktan sonra, üzeri pişmemiş ince dilimlenmiş şeftali ile süslenir. Servis yapılır.

Not: Bu muhallebi, mevcutsa kadeh şeklindeki kaselere konursa daha şık olur.