



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər© Azərəcə Yemək Tərifləri

## Meyvəli Muhallebi

Meyveli Muhallebi



1 Kəsə tumu çıxardılmış fişnə  
2 Ədəd şəftalə  
1 Kq sütün  
1,5 Stəkan şəkər  
1 Stəkan düyü unu  
2 Yemək qaşığı buğda nişastası  
1 Paket valilin  
6 Yemək qaşığı şəkər

# Fişnə 4 yemək qaşığı şəkərlə, susuz olaraq bişirilir.

# Şəftalilər doğranır, 2 yemək qaşığı şəkərlə susuz olaraq bişirilir.

# Bişən meyvələr soyurkən muhallebi hazırlanır, bunun üçün bir qazana sütün qoyulur, üzərinə düyü unu, nişasta şəkər əlavə olunur, fırına qoymadan əvvəl soyuq olaraq yaxşəcə qarışdırılır.

# Qazana fırına qoyulur, orta alovda davamlı qarışdırılır, muhallebiqıvamına gəldikdə, fırından alınır üzərinə 1 paket valilin qoyub qarışdırılır.

# Kəsələr 2 – 3 sm qalınlığından muhallebi tökülür, sonra sırasıyla şəftalı, muhallebi, fişnə və en son muhallebi qoyulur.

# Kəsələri soyuducuda soyudukdan sonra, üzəri bişməmiş nazik dilimlənmiş şaftalı ilə bəzədilir. Servis yapılır.

**Not:** Bu muhallebi, mövcudsa qədəh şəklindəki kəsələrə qoyulursa daha yaxşı olur.