



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

## ÜZÜMLÜ MUHALLEBİ



- 1 kg. süt
- 1 Adet yumurta
- 1,5 Çay bardağı çekirdeksiz kuru üzüm
- 1 Su bardağı toz şeker
- 3 Çorba kaşığı pirinç unu
- Yarım çorba kaşığı mısır nişastası
- 1 Paket vanilya
- Tabanı İçin;
- 6 Adet kibrit kutusu büyüklüğünde kek dilimi
- Islatmak İçin;
- 1 Çay bardağı süt
- 1 Tatlı kaşığı granül kahve

- # Önceden artan kekler kibrit kutusu gibi kesilir, kaselerin dibine yerleştirilir. Üzerlerine süt ve granül kahve karışımı gezdirilir.
- # Tencereye soğuk süt, yumurta, toz şeker, pirinç unu ve nişasta konur, ateşe koymadan önce malzemeler eriyene kadar karıştırılır.
- # Daha sonra karışıma yıkanmış kuru üzüm eklenir, orta ateşli ocağa yerleştirilir.
- # Sürekli karıştırarak kıvam alana kadar pişirilir, ateşten alınır, vanilya eklenir.
- # Muhallebi içinde kek parçaları bulunan kaselere pay edilir. Tatlılar oda ısısına gelince buzdolabına yerleştirilir.
- # 2 saat sonra servise sunulabilir.

**Not:** Tatlının üzerinin çatlamaması için muhallebiyi ocaktan aldıktan sonra sıcakken, vanilya ile birlikte 1 çorba kaşığı margarin eklenebilir.