



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

FINDIKLI MUHALLEBİ



1 litre süt
1 su bardađı Őeker
3 orba kaŐıđı pirinç un
2 orba kaŐıđı buğday niŐastası
2 ay bardağı ince çekilmiŐ fındık
8 adet ptibr bisküvi (yarım paket)
Sos için:
2 su bardađı sos
1,5 çay bardađı Őeker
2 orba kaŐıđı un
1 orba kaŐıđı kakao
1 tatlı kaŐıđı margarin
1 paket vanilya

- # Tencereye soğuk süt, Őeker, niŐasta ve pirinç unu konur, iyice karıŐtırılır.
- # Orta ateŐli ocağa yerleŐtirilir, sürekli karıŐtırarak kıvam alana kadar piŐirilir.
- # AteŐten almadan hemen önce fındık ve kırılmıŐ bisküvi eklenir.
- # Kaselerin yarısına kadar doldurulur.
- # Sos için; su, Őeker, kakao ve un küçük bir tencereye konur. Orta ateŐte koyulaŐana kadar piŐirilir.
- # AteŐten almadan hemen önce margarin ve vanilya katılır, karıŐtırılır.
- # Fındıklı muhallebilerin üzerine paylaŐtırılır.
- # İlk sicağı çıkınca buzdolabına konur. 2 saat sonra servise sunulabilir.

Not: Kakaolu sosa bir kaç parça çikolata da eklenebilir.