



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

## ZERRELİ MUHALLEBİ



- 1 litre süt
- 1 su bardađı Őeker
- 1 su bardađı pirinç unu
- 1 orba kaŐıđı niŐasta
- 1 paket labne peyniri (200 gr)
- 1 orba kaŐıđı haŐhaŐ tohumu
- 1 paket vanilya

- # nce soğuk süt, Ősker, niŐasta ve pirinç unu tencereye konur, iyice karıŐtırılır.
- # Sonra orta ateŐe yerleŐtirilir, ara sıra karıŐtırarak kıvam alana piŐirilir.
- # Labne peyniri, haŐhaŐ tohumu ve vanilya eklenir, bir kaç dakika sonra ocaktan alınır.
- # Muhallebi kaselere paylaŐtırılır.
- # Sođuk olarak servise sunulur.

Not: Muhallebinin keserek servis edilmesi isteniyorsa. NiŐasta miktarı 1 çay bardağına çıkarılır ve düz bir kaba dökülür. Bir gece buzdolabında bekletilir ve kare kare kesilir.