



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEBEK MUHALLEBİSİ

2 tepeleme çorba kaşığı tam pirinç unu
2/3 su bardađı su
1/3 su bardağı anne sütü ya da hazırlanmış formül mama

Pirinç unundan bebek muhallebisinin yapılışı:
Pirinç unuyla oda sıcaklığındaki suyu küçük bir kaba koyun.
Orta hararetili ateşte karıştırarak bebek muhallebisini kaynama noktasına getirin.
Kaynamaya başladıktan sonra altını kısın ve 5-8 dakika pişirin.
Ocaktan alıp bir kaba aktarın ve biraz soğumasına izin verin.
Anne sütü ya da su ile hazırladığınız formül sütü bebek muhallebisi karışımına karıştırarak iyice yedin.

Not: Su sıcak olmamalı yoksa bebek muhallebisi topak topak olur. Piřirirken devamlı karıştırmanız gerekir.
Unutmayın soğuyunca kıvamı artacak ve daha da katılaşacaktır.

