



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

MUHALLEBİ

1 litre süt «4 bardak»

200 gr. toz şeker bir bardak kadar

20 gr. nişasta (yarım kahve fincanı kadar)

1 fincan pirinç unu

Yarım kahve kaşığı tuz Tarçın

Süt, şeker ve tuz bir tencereye konur ve arada bir karıştırmak suretiyle kaynatılır. Nişasta ve pirinç unu bir diğer kapta üzerlerine bir çeyrek bardak kadar su dökülerek «sicim gibi» iyice halledilir ve bu iş yapılırken daimi karıştırılır. Sonra bu karışım azar azar kaynamakta olan şekerli süte katılır ve muhallebi boza kıvamına gelinceye kadar kaynatmaya devam edilir ve devamlı olarak tercihan tahta kaşıkla ve hep aynı yönde olmak üzere karıştırılır. Boza kıvamını bulunca tencere ateşten alınır ve kaplara tevzi edilir. Soğuduktan sonra arzu edilirse üzerine tarçın serpilerek servis yapılır.