



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUHALLEBİ

Türk Kadınının Tatlı Kitabı
Türkiye Şeker Fabrikaları Genel Müdürlüğü 1966

1,5 kg Süt (6 bardak)
100 g Pirinç unu 2 (fincan)
4 fincan Su
30 g Şeker (1/2 fincan)
Pudra şekeri
Gülsuyu

1 kg süt (6 bardak) ve 30 g seker (1/2 fincan) koyarak kaynamaya bırakınız.

Süt kaynarken; 100 g pirinç ununa (2 fincan), 4 fincan suyu bir taraftan karıştırmak suretiyle yavaş yavaş katınız.

Sonra da bu pirinç unu - su karışımını kaynamakta olan süte azar azar ilâve ederek bir taraftan da karıştırınız, ve süt fokurdayarak hava kabarcıkları çıkartmcaaya kadar (Yani çok koyu bir hâl alıncaya kadar) 40 - 45 dakika devamlı surette karıştırınız. Karıştırırken tencerenin dibinin tutmamasına bilhassa dikkat ediniz.

Mahlût arzu edilen kıvama gelince; yayvanca ve köşeli tepsilere 1,5 - 2 cm. kalınlığında boşaltınız ve 4 - 5 saat soğumaya bırakınız. Sonra da dört köşe parçalar keserek pudra şekeri ve gül suyuyla servis yapınız.
