



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUHALLEBİ

7 bardak (1 kilo 250 gr.) süt
1 bardak toz şeker
Yarım kahve fincanı nişasta
1,5 kahve fincanı pirinç unu
1 fiske tuz
1/4 bardak su

Sütü tencereyi koyunuz. Şekerle tuzu da katıp orta harlı ateşte kaynamaya bırakınız. Ayrı bir kaba nişasta ile unu koyunuz. Üstüne karıştırarak karıştırarak, azar azar suyu dökünüz. Nişasta ile pirinç ununu, 1/4 bardak su içinde iyice erittikten sonra bu karışımı kaynamakta olan sütün içine, yine karıştırarak karıştırarak, azar azar kaynatınız. Karıştırmayı bırakmadan süt boza kıvamına gelinceye kadar pişiriniz. (Muhallebide un kokusu kalmamalıdır). Sonra hemen ateşten indirip kâselere boşaltınız.

