



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜL SUYU AROMALI MUHALLEBİ

Oktay Usta

1 Kilo süt
1,5 Su bardağı toz şeker
Yarım çay bardağı gül suyu
3 Çorba kaşığı pirinç unu
2 Çorba kaşığı margarin
Üzerine tarçın

Bir tencereye soğuk sütü döküyoruz. Bir çorba kasesine tencereden bir bardak süt alıp pirinç ununu eritiyoruz. Bu karışımı tekrar tenceremize döküyoruz. Sürekli karıştırarak 5 dakika kaynatıp pişiriyoruz. Ocağı kapatıp Biraz daha margarini ve gül suyunu koyup karıştırıyoruz. Kaselere veya kuplara doldurup servis yapıyoruz. Soğuduktan sonra üzerine tarçın serpiyoruz. İçerisine gül suyu damlatıyoruz. Mevsiminde olursa gül yaprağıyla süsleyebilirsiniz.