



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜLSULU MUHALLEBİ

2 kg (10 su bardağı) + 1 su bardağı süt
50 gr pirinç unu
50 gr nişasta
300 gr (1+1/4 su bardağı) toz şeker
1 çorba kaşığı gül suyu
1 tatlı kaşığı tarçın

Küçük bir kaba, pirinç unu ve nişastayı koyunuz. 1 su bardağı sütü, azar azar kaba dökünüz. Sürekli karıştırarak pürüzsüz bir karışım elde ediniz.

Büyükçe bir tencereye, kalan 2 kg (10 su bardağı) sütü ve şekeri koyup, arasıra karıştırarak kaynamağa bırakınız. Şeker eriyip, süt kaynayınca, nişastalı karışımı tencereye, azar azar yedirerek ekleyiniz. Gül suyunu da katıp, ağır ağır karıştırarak 10 dakika, muhallebi boza kıvamına gelene kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten indirip, muhallebiyi kaselere boşaltınız. Serin bir yerde soğuttuktan sonra, üstlerine tarçın serpip, servis ediniz.

Not: Türk mutfağının en yaygın tatlılarından olan muhallebi, gül suyu üe hazırlanırsa çok daha lezzetli bir tatlı elde edilir.