



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HİNDİSTANCEVİZLİ MUHALLEBİ

7 bardak süt  
1+1/4 bardak toz Őekeri  
1/2 kahve fincanı niŐasta  
1+1/2 fincan pirinç unu  
1+1/4 bardak su  
1/2 çay kaŐığı tuz  
1 kahve fincanı dövülmüŐ hindistancevizi

Bir tencereye sütü, Őekeri, tuzu ve hindistancevizini koyup karıŐtırarak bunları kaynatmalđ. Beri yanda bir kaba, niŐastayla pirinç ununu koymalı. Bunları karıŐtırırken 1 1/4 bardak suyu sicim gibi akıtarak katmalı. Pirinç unuyla niŐastayı suda iyice karıŐtırdıktan sonra kaynamakta olan sütü çabuk çabuk karıŐtırarak bunları sicim gibi akıtarak katmalı. Pirinç unuyla niŐasta süte yedirildikten sonra karıŐtırılarak boza kıvamına gelinceye kadar piŐirilmeli. Sonra tenceredeki muhallebi kse veya çukur tabaklara bölünmeli. Muhallebi iyice soğuduktan sonra servis yapmalı.

[ML® Koko Muhallebi için tıklayın](#)