



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVELİ MUHALLEBİ (SÜBYEDEN)

Necip Usta

100 gr. toz şeker
1/2 kahve fincanı kahve
150 gr. pirinçten yapılmış sübye
2 kg. süt
250 gr. toz şeker

Kahveyi küçük bir kaba koyup üzerine bir bardak su ilâve ederek bir dakika kaynatarak ateşten alınız. 100 gr. şekeri küçük bir kaba koyup ağır ateşte hafif hafif karıştırarak sarı olarak eritiniz ve kahvenin yalnız suyunu ilâve ederek ağır ateşte iki dakika kaynatarak ateşten alınız.

Sübyenin yapılışı: Kırık pirinç taşlarını dikkatlice ayıklayıp üç dört defa suyunu süzdürerek yıkayıp pirincin 5 santim üzerini aşacak vaziyette ılık su doldurup bırakınız ve sabahleyin hiç karıştırmadan tencereyi eğip pirinç seviyesine kadar suyunu süzdürüp dökünüz. Küçük bir değirmende değirmenin akış ağzının önüne bir kap koyarak üstten de pirinci koyup kolunu çevirerek çekiniz. Tencerenin içine akmış olan koyu süt gibi duran beyaz şeye sübyedir. İyice karıştırıp çok ince bir ipek veya naylon elekten süzdürünüz.

Sütle şekeri bir kere kaynatınız, sübyesini ve kahveli şekeri karıştırarak yedirip ağır ağır karıştırarak 10 dakika pişiriniz. Sonra ateşten alıp kâselere boşaltınız. Soğuyunca üzerlerine hafif tarçın serpip servis ediniz.

Not: Sübye yapılamıyan yerlerde bir bardak sütte ezilmiş 50 gr. pirinç unu, 50 gr. nişasta kullanınız.