



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUHALLEBİ

1 litre süt «4 bardak»

200 gr. toz Őeker bir bardak kadar

20 gr. niŐasta (yarım kahve fincanı kadar)

1 fincan pirinç unu

Yarım kahve kaŐığı tuz Tarçın

Süt, Őeker ve tuz bir tencereye konur ve arada bir karıŐtırmak suretiyle kaynatılır. NiŐasta ve pirinç unu bir diğer kapta üzerlerine bir çeyrek bardak kadar su dökülerek «sicim gibi» iyice halledilir ve bu iŐ yapılırken daimi karıŐtırılır. Sonra bu karıŐım azar azar kaynamakta olan Őekerli süte katılır ve muhallebi boza kıvamına gelinceye kadar kaynatmaya devam edilir ve devamlı olarak tercihan tahta kaŐıkla ve hep aynı yönde olmak üzere karıŐtırılır. Boza kıvamını bulunca tencere ateŐten alınır ve kaplara tevzi edilir. Soğuduktan sonra arzu edilirse üzerine tarçın serpilerek servis yapılır.