



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## MUHALLEBİ

5 bardak süt  
1 kahve fincanı niřasta  
1 kahve fincanı pirinç unu  
2 tepeleme yemek kaşığı tozşeker  
1 bardak su  
Bir fiske tuz  
st için:  
1 kahve fincanı gülsuyu

Süt, şeker ve tuzu ateşte kaynatın. Niřasta ve pirinç ununu, 1 bardak suyla ezin ve kaynamakta olan süte azar azar katıp karıştırın. 15 dk kısık ateşte kaynatarak pişirin. Muhallebiyi dibi düz bir kaba iki parmak yksekliēinde boşaltın. İyice donduktan sonra, dört köşe parçalara bln. zerine gülsuyu ve pudraşekeri dökerek servis yapın.

[ML® Soslu Muhallebi için tıklayın](#)

---