



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUHALLEBİ (SÜBYEDEN)

Necip Usta

150 gr. pirinçten yapılmış sübye

2 kg. süt

300 gr. toz şeker

1 tatlı kaşığı tarçın

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 ve sübyesini karıştırarak yedirip ağır ağır karıştırarak 10 dakika pişiriniz. Sonra ateşten alıp kâselere boşaltınız. Soğuyunca üzerlerine hafif tarçın serpip servis ediniz.

Not: Sübye yapılmıyan yerlerde sübye yerine 1 bardak sütle ezilmiş 50 gr. pirinç unu 50 gr. nişasta kullanınız.