



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERSİZ KESME MUHALLEBİ (SÜBYEDEN)

Necip Usta

750 gr. pirinçten yapılmış sübye

4 kg. manda sütü

Üzerinin şekeri:

500 gr. pudra şekeri

Üzerinin gülsuyu:

Küçük bir şişe gül suyu

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.

Sonra sütü bir tencerede ağaç spatula ile ağır ağır karıştırarak kaynatınız ve hemen kuvvetlice karıştırarak sübyeyi yediniz ve devamlı ağır ağır bir ileri bir geri dibini kazırcasına karıştırıp 20 dakika kaynatarak pişiriniz ve ateşten alınız ve hemen 30 santim kutrunda bir tepsiyi kaynar suya batırıp kuruladıktan sonra muhallebiyi sıyırarak tepsiye boşaltınız. Kımıldatıp sallamadan soğuyabilecek bir yere koyup, soğuyunca 8x8 santim kesip tevzi veya tabağa kalıp gibi koyarak üzerine birer kaşık pudra şekeri, az gülsuyu serpip servis ediniz.

Not: Ekonomik yapmak isteyenler 2 kg. manda sütü, 2 kg. inek sütü kullanabilir. Daha ekonomik yapmak isteyenler 3 kg. manda sütü 1 kg. su kullanabilirler. Esasen pratikde kullanılmamaktadır.