



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SU MAHALLEBİSİ

1/2 kilo pirinç unu
3 kilo su
30 gram kola
5 gram şap
biraz gül suyu
500 gram pudra şekeri

Evvelâ, su bir tencerede kaynarken, ayrı ayrı kaplarda pirinç ununu, kolayı ve şapı soğuk su ile hallederek bulamaç yapmalıdır.

Kaymakta bulunan suyun içine bu birleşimleri, azar azar dökerek pirinç unu pişinceye kadar tahta kaşıkla karıştırmalıdır.

Kıvamı gelince, tencereyi ateşten almalı ve mahallebiyi dar kenarlı, yuvarlak teneke kaplara dökmelidir. Yoksa kayık tabaklara kurtarmalıdır.

Soğuduktan sonra, bıçağı suya batırarak, keserek bölmeli, mahallebiler üzerine bolca pudra şekeri ve gül suyu serpmelidir.

Baklava şeklinde veya düz kesilmeli.

Not: Bunda, kola yerine, pirinç ununu tercih etmeli ve kolayı çok az miktarda kullanmalıdır. Zira, kolada germe hassası bulunduğu için, barsakları büzer ve neticede peklilik yapar. Su yerine süt karıştırılırsa sütlü mahallebi olmuş olur.