



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SU MUHALLEBİSİ

7 bardak süt
1/2 kahve fincanı şeker
3/4 kahve fincanı nişasta
1,5 kahve fincanı pirinç unu
1,5 bardak su
1 kahve kaşığı tuz
Üzerine:
1,5 bardak pudra şekeri
1 kahve fincanı ülsuyu

Bir tencereye süt, toz şekeri ile tuz konulduktan sonra süt kaynatılır. Bu sırada bir kuşane alınarak içine ölçülere göre nişasta, pirinçunu konulur, karıştırılır ve üzerine sicim gibi su akıtılarak çalkalanır. Böylece un ve nişasta su içinde yedirilir. Bu iş bitince kaynamakta olan sütün içersine bunlar yine sicim gibi akıtılarak karıştırılır. Daha sonra kaynamakta olan süt 30 - 40 dakika koyuluncaya kadar daima karıştırılır. Diğer taraftan kenarlı bir tepsi hazırlanır ve koyulaşmış olan muhallebi bu tepsiye dökülür. Muhallebi iyice soğuması için beş saat serin bir yerde bırakılır. Bu süre dolunca muhallebi dört köşe sigara paketi gibi kesilerek tabaklara konulur. Sonra her tabağa pudra şekeri ve gülsuyu taksim edilerek gezdirilir, servis yapılır.