



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

AZ ŞEKERLİ MUHALLEBİ

7 bardak süt
1/2 kahve fincanı toz şeker
1 kahve fincanı nişasta
1+1/2 kahve fincanı pirinç unu
1/2 çay kasiğı tuz
1+1/2 bardak su
st için:
1+1/2 bardak pudra şeker
1/2 bardak gülsuyu

Bir tencereye süt, şeker ve tuz konur. Tenceredekiler orta ısıllı ateşle karıştırılarak kaynatılır. Beri yanda bir kaba, nişastayla pirinç unu konur. Sonra karıştırılmakta olan bu unlara sicim gibi akıtarak su katılır. Süt kaynamaya başlayınca karıştırmaya ara vermeksizin sulu pirinç unu-nişasta karışımı sicim gibi akıtılarak yedirilir. Karıştırmaya ara vermeksizin muhallebi bozadan daha koyu bir kıvama gelinceye kadar pişirilir. Muhallebi kıvamını bulunca iki parmak ykseklisinde bir tepsiye boşaltılır ve soğumaya bırakılır. Muhallebi iyice soğuyup donduktan sonra istenilen biçimde (genellikle üçgen veya dörtgen biçiminde) kesilir ve tabaklara biçimli bir şekilde yerleştirilir. Tabaklar servis vaktine kadar buz dolabında tutulur. Servis vakti gelince muhallebilerin üstüne bol pudra şeker konur. Bunların üstüne de gülsuyu serptikten sonra servis yapılır.
