



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BAĞDAT MUHALLEBİSİ

Çok ince dövülmüş pirinci biraz su ile karıştırıp süzünüz. Sübyesini haşlayarak kabuğu çıkmış bademi havanda döverken 50 gram tuzsuz antepfıstığı ilâve ediniz. Süt ile ezip süzdükten sonra meydana gelen sübyeyi 450 gram şekerle orta ateşe sürünüz. Bir süre karıştırarak pişirdikten sonra çok ince dövülmüş 3 gram kadar sakız serperek üç dakika karıştırıp indiriniz. Hemen tabağa boşaltıp soğuyunca servis yapınız.

Not: Pirinci iyice ezip ya da değirmende su ile çekip süzülüp ve diğer sübyeler de ona uydurulup pişirilirse, bunun kadar nefis mahallebi olamaz.

[ML® Bağdat Sütlacı için tıklayın](#)