



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BURDUR MUHALLEBİSİ

<https://www.kulturportali.gov.tr>

4 Kaşık pirinç unu, 2 kaşık nişasta, az bir su ile ezilip, 1 kg süt ile karıştırılır. Kaynatılarak çokça pişirilir. Ateşten inerken dövülmüş sakız katılır. Çukur küçük tabaklar ıslak bir bezle silinip, muhallebi doldurulur. Muhallebi donduktan sonra, tabaklara baş aşağı boşaltılır.

Daha sonra iki ölçü şeker, bir ölçü su ile kaynatılıp, tabaklarda bulunan muhallebilerin üzerine dökülür veya arzuya göre üstleri dövülmüş ceviz içiyle süslenir.

Not: Atatürk'ün bu muhallebi ilgili bir anısı olduğu söylenir.

