



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇARŞI MUHALLEBİSİ

Kullanılacak malzeme:

8 bardak süt,  
1 kahve fincanı toz Őekeri,  
300 gram kırık pirinç,  
2 bardak su,  
1/2 cay kaŐığı tuz.

st için:

3/4 bardak pudra Őekeri,  
1/2 bardak gülsuyu.

Yapımı: Bir gece önceden pirincin taŐı, dansı ve p ayıklanır. Birkaç su yıkadıktan sonra süzülür ve 2 bardak suyun içine bırakılır. Bütün gece bu suda kalacak pirinç ertesini gün subye makinesinden geçirilerek pirinç subyesi durumuna getirilir. Beri yanda süt, tuz ve Őeker bir tencereye konur. Tencere orta ısılı bir ateŐe oturtulur. İçindekiler karıŐtırılarak kaynatılır. Süt kaynamaya baŐlayınca hazırlanmıŐ olan subye katılır ve karıŐtırmaya ara vermeksizin (tencerenin dibi kazınırcaŐına karıŐtırılmalıdır.) muhallebi, göz göz olarak iyice koyu bir kıvama gelinceye kadar piŐirilir.

Muhallebi, kıvamını bulunca iki parmak eninde küçük bir tepsiye boŐaltılır. Muhallebi tepside en azından sekiz saat soğuduktan sonra istenilen biçimlerdeki parçalara (genellikle üçgen veya dörtgen) kesilir ve tabaklara aktarılır. Muhallebi tabaklara alındıktan sonra buzdolabına kaldırılır. Servis vakti üzerine pudra Őekeri serpilir. Gülsuyu da döküldükten sonra servis yapılır.