



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DAĞLANMIŞ MUHALLEBİ

Malzeme :

- 1 lt. süt,
- 150 gr. Őeker,
- 100 gr. pirinç,
- 1 kařık niřasta,
- 1 yumurta sarısı,
- 1 kahve fincanı gülsuyu,
- biraz vanilya.
- 2 yumurta.

Yapılışı:

- 1- Pirinci yıkayıp el dayanacak sıcaklıktaki suyu pirinçlerin üzerini geğecek kadar koyup 1 saat bekletiniz.
- 2- Sonra suyunu süzüp iyice kuru bezle kurularıp havanda döverek toz haline getiriniz, (veya kahve makinasmda çekerek).
- 3- Geçmiyen pirinç tanelerini tekrar dğp hepsini süte geęiriniz (bu Őekilde geęirmeęe subye denir).
- 4- Őekeri de ilave edip ateře koyunuz.
- 5- Telle karıştırarak koyulaştırınız.
- 6- Ayrı bir kaptaki 1 kaşık nişastayı, yumurta Őansısı ile karıştırıp 1/2 bardak su koyarak iyice eziniz.
- 7- Kaynamakta olan muhallebiye döküp 1-2 defa daha kaynatınız.
- 8- 2 yumurta akını kar haline getirip bir kaşık muhallabiye karıştırıp tenceredeki muhallebiye boşlatınız.
- 9- Tekrar bir iki taşım kaynatıp ateşten alınız.
- 10- Kaselelere doldurunuz.
- 11- Geniř yüzeyli bir demiri kızdırarak muhallebinin üzerine koyu renkte dağlayınız.

NOT: Eęer muhallebinin üzerine biraz pudra Őekeri serperseniz daha güzel Őekilde dađlanır.