



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DAĞLAMA MUHALLEBİ

4 su bardağı süt
3 yumurtanın akı
250 gr şeker
100 gr pirinç
15 kaşık pudra şekeri

Malzemesinden muhallebiyi hazırladıktan sonra, yumurta akları tercihen porselen bir kaptan çırpılır ve köpürtülür. Evvelce pişmiş olan muhallebiden 5 kepçe ile karıştırılır. Bu karışım bu kez muhallebinin içine katılır. 5 dakika kadar tekrar kaynatılır ve yüksekten servis tabağına aktararak soğumaya bırakılır. Servis yapılmadan yarım saat kadar evvel küçük bir tabak genişliğinde kollu bir demir ya da soba küreği ateşte kızdırılır, öte yandan 1,5 kaşık un şekeri muhallebinin üstüne gelecek şekilde serpilerek elenir. Demir iyice kızınca bir kaptan kaynayan sıcak suya batırılıp çıkarılır ve muhallebinin üzerindeki şekere karıştırılır ve yakılır, karamelleştirilir. Servis yapılır.