



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FISTIKLI MUHALLEBİ

7 bardak süt  
1+1/4 bardak toz Őekeri  
1/2 kahve fincanı niŐasta  
1+1/2 fincan pirinç unu  
1+1/4 bardak su  
1/2 çay kaŐığı tuz  
200 gram ayıklanmıŐ tuzsuz antepfıstığı

Tuzsuz ve ayıklanmıŐ antepfıstığını bir kaba koymalı. Üstünü örtecek kadar su kattıktan sonra kabı ateŐe oturtup fıstıkları beŐ dakika kaynatmalı. Sonra kaba, soğuk su katarak içindeki su ihmali ve fıstıkları teker teker i kabuklarından ayık-lamalı. Fıstıkların tamamı ayıklanınca bunları pek fazla ezmeden havanda dövmeli ve bir kenara bırakmalı. Beri yanda sütü, Őekeri ve tuzu tencereye koymalı ve karıŐtırarak kaynatmalı. Bir baŐka kaba ise niŐastayla pirinç ununu koymalı. Bunları karıŐtırırken üzerlerine 1 1/4 bardak suyu sicim gibi akıtmalı. NiŐastayla un suda iyice karıŐınca bu karıŐımı çabuk çabuk karıŐtırılacak olan kaynayan süte sicim gibi akıtarak katmalı. Sonra bunları karıŐtırarak piŐirmeli ve boza kıvamına getirmeli. Tencereyi ateŐten indirmeden önce az dövülmüŐ fıstıkları dökmeli. Birkaç defa karıŐtırdıktan sonra tenceredeki muhallebiyi kselere veya çukur tabaklara bölerek boŐaltmalı. Muhallebi iyice soğuduktan sonra isteğe göre sade olarak veya üstü tarçınlı olarak servis yapmalı.