



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜLLÜ MUHALLEBİ

5 su bardağı süt
2 çorba kaşığı gül reçeli
1 su bardağı pirinç unu
1 su bardağı toz şeker
Yarım çay bardağı gül suyu

Bir tencereye soğuk süt, pirinç unu, toz şeker ve gül reçeli konur. Ateşe yerleştirmeden önce malzeme iyice karıştırılır. Daha sonra orta ateşte sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına gelene kadar pişirilir. Kaselele paylaşılır. Buzdolabında yaklaşık 2 saat soğutulur. Servis yapılacağı sırada üzerine az miktarda gül suyu serpilir.

