



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜLSULU MUHALLEBİ

4 su bardağı süt
1.5 su bardağı toz şeker
3 yemek kaşığı pirinç unu
1 paket vanilya
4 çorba kaşığı gül suyu
1/2 su bardağı badem

Süt ve şekeri iyice karıştırarak pişirin. Diğer tarafta yarım su bardağı suya 3 çorba kaşığı pirinç ununu koyun. Kaşık yardımıyla ezerek eritin. Nişastayı da tencereye ekleyin. Hızlı hızlı karıştırın. Gül suyunu ilave edin. Diğer tarafta bademleri kaynar suda bekletip kabuklarını soyun. İrice kırılmış bademleri muhallebiye ilave edin. Muhallebi boza kıvamına gelene dek pişirin. Kaselere boşaltarak servis yapın.



Fotoğraf "sırım" tarafından gönderildi. 31.08.2014