



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNDİSTANCEVİZİ SÜTLÜ MUHALLEBİ

1 su bardağı hindistancevizi
4 su bardağı ılık su
1,5 çay bardağı şeker
4 çorba kaşığı pirinç unu

Büyük çukur bir çanağa hindistancevizi ve su konur. Yaklaşık 2 saat dinlendirilir. Sonra süzgeçten geçirilerek elde edilen süt tencereye aktarılır. Kıvan katı kısım kurutulup tekrar kullanılabilir. Üzerine şeker ve pirinç unu ilave edilir. Orta ateşte devamlı karıştırarak fokurdayana kadar pişirilir. Kaselele dökökülür. Soğuk servis yapılır.
