



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## HİNDİSTANCEVİZLİ MUHALLEBİ

7 bardak süt  
1+1/4 bardak toz şekeri  
1/2 kahve fincanı nişasta  
1+1/2 fincan pirinç unu  
1+1/4 bardak su  
1/2 çay kaşığı tuz  
1 kahve fincanı dövülmüş hindistancevizi

Bir tencereye sütü, şekeri, tuzu ve hindistancevizini koyup karıştırarak bunları kaynatmalı. Beri yanda bir kaba, nişastayla pirinç ununu koymalı. Bunları karıştırırken 1 1/4 bardak suyu sicim gibi akıtarak katmalı. Pirinç unuyla nişastayı suda iyice karıştırdıktan sonra kaynamakta olan sütü çabuk çabuk karıştırarak bunları sicim gibi akıtarak katmalı. Pirinç unuyla nişasta süte yedirildikten sonra karıştırılarak boza kıvamına gelinceye kadar pişirilmeli. Sonra tenceredeki muhallebi kâse veya çukur tabaklara bölünmeli. Muhallebi iyice soğuduktan sonra servis yapmalı.

[ML® Koko Muhallebi için tıklayın](#)

---