



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTANCEVİZLİ MUHALLEBİ

500 ml. inek sütü
250 ml. hindistancevizi sütü
250 ml. hindistancevizi kreması
70 gram pirinç unu
1/2 paket vanilya
1/2 su bardađı rendelenmiř hindistancevizi
1/2 su bardađı agave řurubu

Muhallebiyi yapmak için tencereye süt, pirinç unu, agave şurubunu alıp sürekli karıştırarak kıvama getirin. Koyulaşınca ocaktan alın, içine vanilya ekleyip soğumaya bırakın. Bir tavada hindistancevizi sütünü ve kremasını ekleyip pişirin. Diđer karışımın içine aktarıp 5 dakika daha pişirin. Kaplara bölüştürüp soğumaya bırakın. Üzerlerine bol Hindistan cevizi serpip servis yapın.
