



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK SÜTLACI

Nezaket Şahin

1 kg Balkabağı
6 Su Bardağı Süt
1 Çorba Kaşığı Pirinç unu
1 Çorba Kaşığı Buğday Unu
2 Su Bardağı Toz Şeker
1/2 Çay Kaşığı Tuz

Balkabağını yıkadıktan sonra kabuklarını ayıklayalım ve küp küp doğrayalım. Sütü bir tencereye koyup kaynatalım. Balkabaklarını kaynayan sütün içine atıp yumuşayınca kadar pişirip blendırla ezelim. Ocağın altını kısıalım. Pirinç ununu ve buğday ununu biraz sütle karıştırıp tencereye ekleyelim, şekeri ve tuzu da ilave edelim. Muhallebi kıvamını alıp üzeri göz göz oluna kadar karıştırarak pişirelim. Kaselelere pay edip soğutalım ve servis edelim.

