



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KATI MUHALLEBİ

1 lt. süt
150 gr. Őeker
100 gr. pirinç
1 kaŐık niŐasta
1 yumurta sarısı
1 kahve fincanı gülsuyu
Biraz vanilya

- 1 Pirinci yıkayıp el dayanacak sıcaklıktaki suyu pirinçlerin üzerini geğecek kadar koyup 1 saat bekletiniz.
- 2 Sonra suyunu süzüp iyice kuru bezle kurulayıp havanda döverek toz haline getiriniz, (veya kahve makinasmda çekerek).
- 3 Geęmiyen pirinç tanelerini tekrar dgp hepsini süte geęiriniz (bu Őekilde geęirmeęe subye denir).
- 4 Őekeri de ilave edip ateŐe koyunuz.
- 5 Telle karıŐtırarak koyulaŐtırınız.
- 6 Ayrı bir kaptta 1 kaŐık niŐastayı, yumurta sarısı ile karıŐtırıp 1/2 bardak su koyarak iyice eziniz.
- 7 Kaynamakta olan muhallebiye döküp 1-2 defa daha kaynatınız.
- 8 AteŐten alıp hafif yağlanmış bir tepsiye 1,5-2 parmak kalınlığında dökünüz.
- 9 İyice soğutup birer kiŐilik karelere veya baklavalara kesip tabağa alınız.
- 10 Sofraya alacağınız zaman üzerine gl suyu döküp pudra Őekeri serpiniz.

[ML® Katı Muhallebi için tıklayın](#)