



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MUHALLEBİ (HASKÖY BULGARİSTAN)

AB Bulgaristan - Türkiye Sınır Ötesi İşbirliği Programı  
Meriç Sanal Mutfağı

1 lt süt  
2 kahve fincanı şeker  
2 kahve fincanı çekilmiş pirinç  
1 paket vanilya  
Şerbet için:  
1 su bardağı şeker  
½ su bardağı su  
50 ml gül suyu  
Nar sosu  
Gül reçeli

Çekilmiş pirinç 300 ml suyla karıştırılır.  
Süt, suyun geri kalanı ve 2 kahve fincanı şeker kaynama aşamasına gelene kadar ısıtılır.  
Karışıma devamlı karıştırarak çekilmiş pirinç ilave edilir.  
Kaynadıktan sonra ocaktan alınır ve gül suyu katılır.  
Karışım bardakları dökülür ve iyice soğutulur.  
Nar sosuna gül reçeli ve 2 yemek kaşığı şeker ilave edilir.  
Karışım kısık ateşte koyu kıvama gelene kadar pişirilir ve soğutulur.  
Soğumuş muhallebinin üzerine sos dökülür ve servise hazırdır.

Not: 20 yüzyılın başlarında muhallebi tarifi Georgi Karageorgiev tarafından getirilmiş, kendisi Edirne'de şekerçi esnafların yanında çıraklık yapmış. Karageorgiev tatlı ustalığını öğrenmiş ve 1925 yılında doğup büyüdüğü şehre dönerek ilk özel muhallebi ve kadayıf imalathanesini açmıştır. Yaşlı ustanın muhallebici dükkanı 9 Eylül 1944'e kadar varlığını sürdürmüştü, ondan sonra devletleştirilmiş. İşinde Bulgar çırak Türk ustanın ustalığını muhafaza etmekle kalmamış, hatta boynuz kulağı geçmiş, çünkü günümüzde bile Edirneliler Svilengrad'a özellikle muhallebi almak için sıkça gelirler.