



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUHALLEBİ

2 litre süt,
250 gr. tozeker
60 gr. pirinç unu
1 bardak su
15 gr. hindistancevizi rendesi
1 tutam tuz

İçine bir tutam tuz katılmış sütü kaynamaya bırakın. Kaymak bağlamaması için devamlı karıştırın. Daha önce ılık sütte eritilmif tozekeri de katın.

Tıkırdayınca bir bardak suda eritilmif pirinç ununu katm. Ateşi kısın ve hafif hafif karıştırarak muhallebinin koyulamasını bekleyin. Süt koyulaınca içine hindistancevizini de katarak ateşten alın. Tam soğumadan servis kaselerine alın. Üzerlerini hindistancevizi rendesi veya am fıstığı rendesi ile süsleyebilirsiniz.

[ML® Karamelli Kayıslı Muhallebi için tıklayın](#)
