



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## MUHALLEBİ

7 bardak süt  
3/4 kahve fincanı nişasta  
1,5 kahve fincanı pirinç unu  
yarım kahve fincanı toz şeker  
1,5 bardak su  
1 kahve kaşığı tuz  
MUHALLEBİNİN ÜSTÜNE:  
1/4 bardak (200 gr.) pudra şekeri  
1 kahve fincanı gülsuyu

Şekeri sütü koyup tencereyi kaynamaya bırakınız.  
Ayrı bir kapta pirinç unu, nişastayı suyla karıştırarak eritiniz.  
Bunu kaynamakta olan sütün içine karıştırarak azar azar katınız.  
Muhallebiyi 20 - 40 dakika durmadan tencerenin dibini kayırcasına karıştırarak süt koyulaşıp göz göz olana kadar pişiriniz.  
Muhallebiyi kaselere bölüştürünüz.  
Üstüne gül suyu serpip pudra şekeri dökünüz.

---