



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERSİZ MUHALLEBİ

4 bardak süt
1 kahve fincanı niřasta
1,5 kahve fincanı pirinç unu
1/2 kahve fincanı toz řeker
1/2 çay kaşığı tuz
1,5 bardak su
zerine:
1/2 bardak gülsuyu
1/2 bardak pudra řekeri

Orta ısılı bir ateşe konulan tencereye, toz şeker ve süt konur. Bütün malzeme karıştırılarak ısıtılır. Bařka bir kapta pirinç unu ile nişasta karıştırılır. stne sicim gibi su akıtılarak yedirilir. Tencerede bulunan süt kaynamaya başlayınca nişastalı, unlu karışım sicim gibi akıtılarak yedirilir. Muhallebi, bozadan daha koyu kıvama gelinceye kadar karıştırılarak pişirilir. Sonra kenarları yüksek olmayan bir tepsiye dökülüp soğutulur. Soęuduktan sonra istenilen şekilde kesilir. Servis yapılına kadar buzdolabında tutulur. Muhallebi yenilecee zaman üstüne pudra şekeri ve gülsuyu dökülür.