



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERSİZ MUHALLEBİ

4 bardak süt
1 kahve fincanı nişasta
1,5 kahve fincanı pirinç unu
1/2 kahve fincanı toz şeker
1/2 çay kaşığı tuz
1,5 bardak su
Üzerine:
1/2 bardak gülsuyu
1/2 bardak pudra şekeri

Orta ısı bir ateşe konulan tencereye, toz şeker ve süt konur. Bütün malzeme karıştırılarak ısıtılır. Başka bir kaptaki pirinç unu ile nişasta karıştırılır. Üstüne sicim gibi su akıtılarak yedirilir. Tencerede bulunan süt kaynamaya başlayınca nişastalı, unlu karışım sicim gibi akıtılarak yedirilir. Muhallebi, bozadan daha koyu kıvamda gelinceye kadar karıştırılarak pişirilir. Sonra kenarları yüksek olmayan bir tepsiye dökülüp soğutulur. Soğuduktan sonra istenilen şekilde kesilir. Servis yapılana kadar buzdolabında tutulur. Muhallebi yenileceği zaman üstüne pudra şekeri ve gülsuyu dökülür.