SU MUHALLEBİSİ

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

150 g pirinç, sübye yapımı için
500 ml süt
500 ml su
2 çorba kaşığı gül suyu veya gül şurubu
100 g pudra şekeri

Sübye için pirinci tencereye alın. Üzerini 5 santim aşacak kadar suyla doldurup bir gece bekletin.
Sabah hiç karıştırmadan tencereyi eğip pirinç seviyesine kadar suyunu süzdürüp dökün.
Pirinci mutfak robotunda çekerek koyu bir süt haline getirin. Kullanmadan önce süzgeçten geçirin.
Muhallebi için süt ve suyu bir tencerede kaynatın. Hızlıca karıştırarak sübyeyi içine yedirin. Bir ileri bir geri karıştırıp kaynatarak 20 dakika pişirin.
30 santim çapında yuvarlak bir tepsiyi kaynar suya batırıp kuruladıktan sonra muhallebiyi sıyırarak tepsiye boşaltın. Soğuduktan sonra buzdolabına koyun.
Servis için kare şeklinde porsiyonlara ayırın.
Üzerine gül şurubu ve pudra şekeri koyarak servis edin.

Not: Pudra şekeri yerine pekmez veya balla da servis edebilirsiniz. Su muhallebisi aslında bir nevi şekersiz sade peltedir, ama sadece su ile değil yarı yarıya sütle yapılmışı yaygınlık kazanmıştır. İçine şeker konmaz, üstüne pudra şekeri ekilir ve gül suyu serpilir. Klasik muhallebicilerin en klasik muhallebi türüdür. Bazı yerlerde pembe renkli gül şurubu dökülerek sunulduğu da olur. Günümüzde çeşitli meyveli şuruplar ile servis yapılması da giderek yaygınlaşmıştır.