



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZENCEFİLLİ MUHALLEBİ

2 parmak uzunluğunda taze zencefil  
1 su bardağı süt  
1 kibrit kutusu tereyağı  
1 su bardağı esmer şeker  
1 su bardağı pirinç unu

1 su bardağı sütü ve soyulmuş taze zencefilli rondoya atıp iyice parçalıyoruz. Karışımı bir tel süzgeçten geçiriyoruz. Kalan sütü, zencefilli süt karışımına ekliyoruz. Pirinç unu, şeker ve tereyağını koyuyoruz. Orta ısıllı ocakta çırpma teliyle sürekli karıştırarak pişiriyoruz. Kaselere paylaşırıp soğutuyoruz.

