



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'in Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

KOKO MUHALLEBİ



5 Su bardađı süt
1 Su bardađı hindistancevizi
1 Su bardađı toz Őeker
Yarım su bardağı buğday niŐastası
1 Paket vanilya
Yarım su bardağı su
zeri için;
2 orba kaŐıđı bal

- # Muhallebinin piŐeceđi tencerede süt kaynatılır, kısık ateŐe ayarlanır.
- # Bu arada buğday niŐastası yarım su bardağı suda karıŐtırarak pürüzsüz bir kıvam alması sağlanır.
- # AteŐte bulunan sıcak süte hindistancevizi, toz Őeker ve suda ezilmiŐ niŐasta eklenir.
- # Sürekli karıŐtırarak (el ırpıcısı kullanılırsa daha iyi sonuç alınır) muhallebi kıvamına gelene kadar piŐirilir.
- # Ocaktan alınır, vanilya eklenir, iyice karıŐtırılır, kaselere pay edilir.
- # Muhallebi oda ısısına geldikten sonra buzdolabının alt rafına yerleŐtirilir, en az 2 saat soğutulur.
- # Servis yapılacağı zaman üzerine bal gezdirilir.

Not: Hinistancevizinin botanikteki adı "cocos nucifera" dır, kısaca koko olarak anılır.