



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

SARAY MUHALLEBİSİ



1,5 litre süt
1 su bardađı pirinç unu
1 su bardađı Őeker
1 kahve fincanı niŐasta
2 orba kaŐıđı tereyağı (100 gr)
1 paket vanilya
zeri için:
1,5 su bardađı su
2 orba kaŐıđı kakao
1 ay bardađı toz Őeker
1 orba kaŐıđı un
1 orba kaŐıđı niŐasta

- # Öncelikle pirinç unu ve tereyađı bir tencereye konur, bir kaç dakika kavrulur.
- # zerine soğuk süt, niŐasta ve Őeker eklenir. Orta ateŐte sürekli karıŐtırarak göz göz olana kadar piŐirilir.
- # Ocaktan almadan hemen önce vanilya katılır ve ateŐ söndürülür.
- # Muhallebi mikserle en az 10 dakika çırpılır. Sonra kaselere paylaŐtırılır.
- # zeri için soğuk su, kakao, toz Őeker, un ve niŐasta küçük bir tencereye konur. Orta ateŐte sürekli karıŐtırarak kıvam alana kadar piŐirilir.
- # Sos ocaktan alındıktan 10 dakika sonra muhallebilerin üzerine taksim edilir.
- # Buzdolabının alt rafında 2 saat dinlendirildikten sonra ikram edilebilir.

Not: Saray muhallebisinin en önemli özelliği piŐtikten sonra ırpılmasıdır. Ne kadar uzun süre ırpılırsa o kadar iyi sonuç alınır.