



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

## MUHALLEBİ



1 Kg. süt  
1 Su bardağı + 2 çorba kaşığı toz şeker  
3/4 Su bardağı pirinç unu  
1 Paket vanilya  
Tarçın

- # Pişirme tenceresine soğuk süt alınır, üzerine pirinç unu eklenip ocağa koymadan pürüzsüz bir karışım olana kadar karıştırılır.
- # Orta hararetli ateşe tencere konur, sürekli karıştırılır.
- # Karışım biraz koyulaşınca şeker eklenir.
- # Şekerle birlikte muhallebi kıvamına gelene kadar sürekli karıştırılır.
- # Kıvama gelince ocak söndürülür, 1 paket vanilya eklenir, karıştırılır.
- # Kaselelere eşit olarak dökülür.
- # Önce normal oda ısısında sonra buzdolabında soğutulur.
- # Üzerine tarçın dökülerek servis yapılır.

Not: Muhallebi bazı kaynaklara göre un ya da nişasta konarak hazırlanırsa da, orijinal tarif pirinç unu kullanılarak hazırlanır.