



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

SOSLU MUHALLEBİ



- 1 Litre Süt
- 4 Kahve fincanı toz şeker
- 3 Kahve fincanı pirinç unu
- 1 Çorba kaşığı margarin
- 1 Paket vanilya
- Hindistancevizi rendesi
- Sosu için;
- 2 Kahve fincanı süt
- 1 Çorba kaşığı kakao
- 1 Adet yumurta
- 1 Tatlı kaşığı margarin
- 1 Tatlı kaşığı un

- # Soğuk sütün içine şeker, pirinç unu konur, iyice karıştırılır.
- # Orta hararetli ateşte sürekli bir çırpıcı yardımıyla karıştırılır.
- # Kıvam gelince ocaktan alınır, önce margarin eklenir, eriyene kadar karıştırılır, sonra vanilya katılır, karıştırılır.
- # Muhallebi kaselere konur.
- # Küçük bir tencereye soğuk süt, kakao, tam yumurta, un konur, iyice karıştırılır.
- # Orta ateşte koyulaşana kadar pişirilir, ocaktan alınca, yağ konur, iyice karıştırılır.
- # Sos muhallebinin üzerine pay edilir.
- # Buzdolabında dinlendirilir, üzeri hindistancevizi ile süslenir, soğuk servis yapılır.

Not: Muhallebide pürüz kalmışsa en sonunda mikserden geçirilebilir.