



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

SULTAN MUHALLEBİSİ



- 1 Kg. süt
- 1 Su bardađı toz Őeker
- 2 orba kaŐığı niŐasta
- 3 orba kaŐığı pirinç unu
- 8 adet kuru kayısı
- 1 ay bardađı kuru zm
- Yarım ay bardağı badem
- Yarım ay bardağı hindistancevizi
- 1 Paket vanilya

- # PiŐirme tenceresine soğuk süt konur, zerine Őeker, niŐasta pirinç unu konur, bir çırpıcıyla iyice karıŐtırılır.
- # Orta ateŐli ocağa tencere konur, sürekli karıŐtırarak piŐirmeye devam edilir.
- # Muhallebi yarım kıvam alınca, üzerine yıkanmıŐ, szlmŐ kuru üzüm, dođranmıŐ kuru kayısı, i kabuğu soyulmuŐ, iri dövülmüŐ badem, ceviz ve hindistancevizi eklenir.
- # KarıŐtırarak muhallebi kıvamına gelince ocaktan alınır, üzerine vanilya katılır, karıŐtırılır.
- # Kaselelere pay edilir.
- # Buzdolabının alt rafında 1 – 2 saat soğutulur, üzerine tarçın serpilerek servis yapılır.

Not: Bademin i kabuklarını çıkarmak için, bademleri kaynar suda 2 – 3 dakika bekletmek yeterlidir.