



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)  
Banu Atabay's Müttevazi Lezzetler® Kochrezepte

---

## Fester Pudding

Katı Muhallebi



4 Gläser Milch  
1 Glas Zucker  
½ Glas Reis  
1 Ei  
1 EL Weizenstärke  
1 Pkg Vanillezucker

# Reis im lauwarmes Wasser 1 ½ Stunden einlegen.

# Wasser abtropfen. Um es noch besser trocken zu bekommen in Papiertücher einlegen.

# Wenn die Flüssigkeit nicht mehr vorhanden ist, dann im Mörser zerstampfen, sieben und die groben Reisstücke nochmals zerstampfen mit diesem Verfahren fortfahren bis alle Reisstückchen durch den Sieb passen.

# In den Topf, in dem das Pudding zubereitet werden soll, den zerstampften Reis, Weizenstärke und Zucker füllen und das Ei hinzugeben und mit dem Schneebesen zusammenmischen.

# Unter umrühren kalte Milch einfüllen.

# Das ganze köcheln bis eine festere Konsistenz wie Pudding entstanden ist.

# Den Pudding in Schalen einfüllen. In Zimmertemperatur ein wenig abkühlen lassen und anschliessend in das untere Fach des Kühlschranks stellen.

# Nach zwei Stunden kann die Oberfläche mit Zutaten wie Kirschezucker, Zimt, Kokosraspel etc. Verziert und serviert werden.

**Tipp:** Wenn bei der Herstellung des Puddings Reismehl verwendet wird die Konsistenz nicht so gut wie mit den zerstampften Reisstücken.