



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

KOKO MUHALLEBİ



5 Su bardağı süt
1 Su bardağı hindistancevizi
1 Su bardağı toz şeker
Yarım su bardağı buğday nişastası
1 Paket vanilya
Yarım su bardağı su
zeri İçin;
2 Çorba kaşığı bal

- # Muhallebinin pişeceği tencerede süt kaynatılır, kısık ateşe ayarlanır.
- # Bu arada buğday nişastası yarım su bardağı suda karışırarak pürüzsüz bir kıvam alması sağlanır.
- # Ateřte bulunan sıcak süte hindistancevizi, toz řeker ve suda ezilmiř niřasta eklenir.
- # Sürekli karışırarak (el çırpıcısı kullanılırsa daha iyi sonuç alınır) muhallebi kıvamına gelene kadar pişirilir.
- # Ocaktan alınır, vanilya eklenir, iyice karışırılır, kaselere pay edilir.
- # Muhallebi oda ısısına geldikten sonra buzdolabının alt rafına yerleştirilir, en az 2 saat soğutulur.
- # Servis yapılacağı zaman üzerine bal gezdirilir.

Not: Hinistancevizinin botanikteki adı "cocos nucifera" dır, kısaca koko olarak anılır.