



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

KATI MUHALLEBİ



4 Su bardağı süt
1 Su bardağı toz şeker
Yarım su bardağı pirinç
1 Adet yumurta
1 Çorba kaşığı buğday nişastası
1 Paket vanilya

- # Pirinç ılık suya 1,5 saat kadar ıslatılır.
- # Suyu süzülür. Kurulamak için kağıt havlu arasında bekletilir.
- # Pirinçin suyu kalmayınca havanda iyice dövülür, elenir, kalan iri parçalar tekrar dövülür. İşlem bütün pirinçler elekten geçene kadar sürdürülür.
- # Muhallebinin pişeceği tencereye, dövülmüş pirinç, nişasta ve toz şeker konur, üzerine yumurta eklenir. El çırpıcısıyla karıştırılır.
- # Üzerine sürekli karıştırarak soğuk süt eklenir.
- # Orta ateşli ocağa karışım yerleştirilir. Devamlı karıştırılır.
- # Muhallebi kıvamından daha koyu kıvam alana kadar pişirilir. En son vanilya eklenir.
- # Muhallebi kaselere pay edilir. Oda ısısında biraz bekledikten sonra buzdolabının alt rafına konur.
- # 2 saat sonra üzeri kiraz şekeri, tarçın, hindistan cevizi gibi malzemelerle süslenerek servis yapılır.

Not: Katı muhallebi yapımında hazır pirinç unu kullanılırsa, dövülmüş pirincin sert kıvamını vermez.