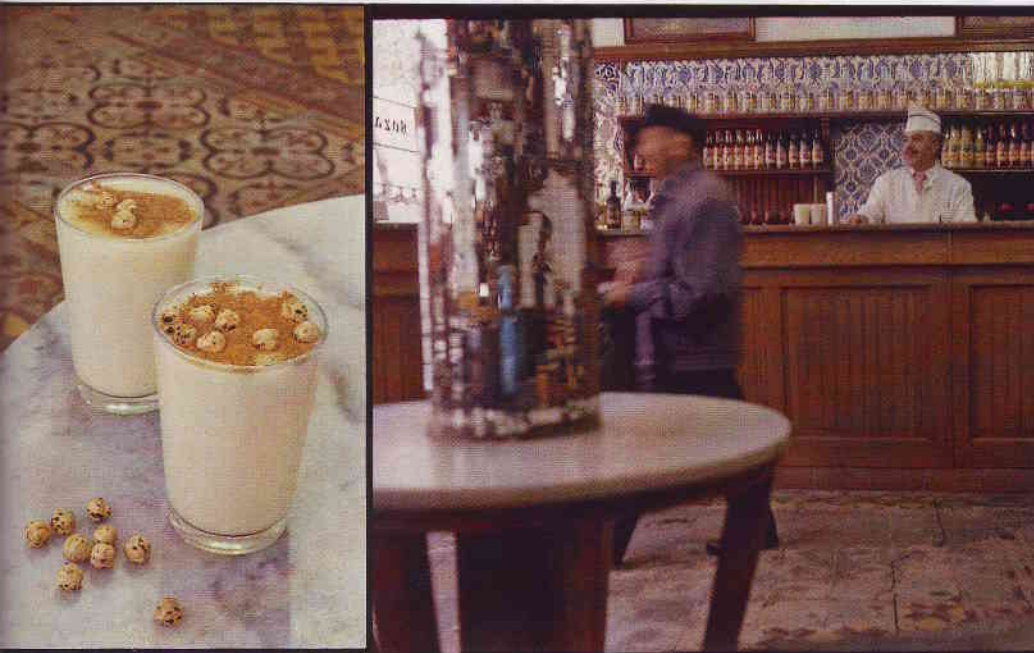


**STÄRKUNG** Boza ist ein nahrhafter Trunk aus Bulgur, Joghurt, Hefe, Wasser, Mehl, Zucker und Gewürzen. Im «Vefa Bozacisi» wird der Drink mit gerösteten Kichererbsen garniert.



**VITAMINKICK** Mobile Saftläden gibt es überall in der Stadt.



AUS DEM KOCHBUCH  
«FLAVOURS OF ISTANBUL»


## Muhallebi

Milchpudding

Dessert für 4–5 Personen

- 1 l Milch
- 50 g Reismehl aus dem Reformhaus
- 150 g Zucker
- 2 EL Pistazien ungesalzen
- 1 Zitrone
- 2 EL Puderzucker

Milch mit Reismehl und Zucker unter Rühren aufkochen. Bei kleiner Hitze 30 Minuten köcheln lassen, dabei häufig rühren. Milchbrei in Servierschalen giessen und auskühlen lassen. Zum Servieren Pistazien sehr fein hacken oder im Mörser zerstoßen. Von der Zitrone die Schale fein abreiben, die Zitrone auspressen. Zitronenschale, Saft und Puderzucker mischen. Den Milchpudding mit Zitronenpaste und Pistazien garnieren.

 **Zubereitung ca. 35 Minuten**  
+ auskühlen lassen

Pro Person bei 5 Pers. ca. 8 g Eiweiss, 11 g Fett, 61 g Kohlenhydrate, 1600 kJ/380 kcal