



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BURSA MUHALLEBİSİ

### Malzeme:

- 1 su bardağı nişasta
- 5 su bardağı su
- 1 çay kaşığı toz karanfil
- Yarım kilo şeker
- 2 kalıp kızamik şekeri
- 1 çay kaşığı kırmızı şekerçi boyası
- 2 litre su

### Yapılışı:

Nişasta, az su ile eze eze açılır. Geri kalan suda ilave edilerek karıştırılır. Dibi ıslak olan bir tepsiye 2 parmak kalınlığında dökülüp, yayılır. Soğumaya bırakılır.

Şurubu: Bir tencereye su, karanfil, şeker, şekerçi boyası, kızamik şekeri koyup kaynatın. Ateşten alın.

Servise hazırlanması: Kalıp gibi donmuş olan muhallebi kesilerek küçük karelere bölünür. Muhallebi kasesinin yarısına kadar dolduğundur. Üstüne de bol şurup dökülür. Servis yapılır.

Not: Yaz ise buz rendelenir.