



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SU MUHALLEBİSİ

1 litre süt,
1 ay kaşığı tuz,
1 su bardağı şeker,
2 ay bardağı nişasta.
Süslemek için:
Pudra şeker ve nişasta.

Sütü tencereye koyarak ağır ateşte kaynatın. Ayrı bir kap içinde nişastayı, yarım çay bardağı sütle ezin. Süt kaynamaya başladıktan sonra nişastayı sütün içine azar azar ilave edin. Ağır ateşte pişen muhallebiyi tahta bir kaşık yardımıyla devamlı karıştırarak karıştırın. 5 dakika sonra şeker ve tuzu da ilave edin. Koyulaştıktan sonra muhallebiyi tepsiye 1 cm. kalınlığında dökün. Soğuduktan sonra bıçakla kesin. Servis tabağına aldığınız muhallebinin üzerine bir çay süzgeci yardımıyla pudra şeker serpin. Son olarak da vişne ile süsleyerek servis yapın.

[ML® Katı Muhallebi için tıklayın](#)