



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SU MUHALLEBİSİ

2 litre süt
100 gr. toz şeker
2 çay kaşığı tuz
185 gr. buğday nişastası
100 ml gül suyu
Pudraşekeri yada pekmez

Yapılışı

Tencereye sütü, şekeri ve tuzu koyup, karıştırarak bir taşım kaynatın. Nişastayı biraz su ile sulandırın. Süt kaynamaya başlayınca bir çırpma teli ile azar azar nişastayı yedirin.

Dibini tutmaması için bir tahta kaşıkla sürekli karıştırarak, koyulaşınca kadar orta ateşte yaklaşık 20 dakika pişirin. Muhallebi koyulaşınca ateşten alın.

5 cm. derinliğinde bir kap seçip içini ıslatın ve fazla suyunu dökün. Kabın içine muhallebiyi en az 4 cm yüksekliğinde boşaltın. Soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra kare biçiminde dilimleyip üzerine gülsuyu dökerek pekmez veya pudraşekeri ile servis yapın.

[ML® Kekli Muhallebi için tıklayın](#)