



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SU MUHALLEBİSİ

2 su bardağı süt
4 su bardağı su
1,5 su bardağı şeker
1 su bardağı nişasta
1 paket vanilya

Soğuk süt ve soğuk su tencereye aktarılır. Üzerine nişasta eklenir iyice karıştırılır. Daha sonra ateşe yerleştirilir. Kıvam alınca şeker ve vanilya katılır. Karışım hafif ısıtılmış borcama dökülür. Buzdolabında 1 gece dinlendirilir. Ertesi günü kare kare kesilerek servis tabağına konur.

[ML® Karamelli Kayısı Muhallebi için tıklayın](#)