SU MUHALLEBİSİ

Nedim Atilla

MALZEMELER:
1 çay bardağı buğday nişastası
2 çorba kaşığı toz şeker
4 su bardağı su
Pekmez

HAZIRLANIŞI:
Soğuk suya buğday nişastası ve toz şeker karıştırılarak yedirilir. 15 dakika kısık ateşte topaklanmaması için karıştırılarak pişirilir, tepsiye dökülür. Soğuduktan sonra baklava şeklinde kesilir. Ayrı bir kapta pekmez, bir miktar su ile inceltilir ve muhallebinin üzerine dökülür. Soğuk olarak servis edilir. Süslemek için tarçın kullanılabilir.

© lezzetler.com tarif no:49526 • adı:Su Muhallebisi • gönderen:nursin • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:10