



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SU MUHALLEBİSİ

1 lt. süt
1.5 su bardağı toz şeker
4 yemek piring unu
1 yemek kaşığı nişasta
1 yemek kaşığı margarin

Süt, şeker, piring unu, nişasta ve margarin dövölerek toz haline getirilir ve mikserle 2-3 dakika çırpılır karışım bir tencereye aktararak orta ateşte ve sürekli karıştırılarak pişirilir muhallebi göz göz olunca ateşten alınıp kaselere boşaltılır soğutup üzerine tarçın veya pudra şekerini serpilerek servis yapılır.