



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SU MUHALLEBİSİ

MALZEMELER

3 SU BARDAĞI SÜT

1 SU BARDAĞI SU

3 ÇORBA KAŞIĞI BUĞDAY NIŞASTASI

3 ÇORBA KAŞIĞI MISIR NIŞASTASI

PUDRAŞEKERİ

GÜL SUYU (ARZUYA GÖRE)

Tencereye mısır ve buğday nişastasını, sütü ve suyu ekleyip çırpma teliyle karıştırılır. Ağır ateşte ve sürekli karıştırarak üzeri göz göz olana dek pişirelim. Muhallebiyi ateşten alıp ıslak bezle silinmiş köşeli bir kalıba boşaltalım. Buzdolabında birkaç saat soğuttuktan sonra dilimleyerek servis tabağına alalım. Üzerine gül suyu gezdirip bolca pudra şekeri serperek servis yapalım.