



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

SU MUHALLEBİSİ

1 litre süt
1 ay kaşığı tuz
1 su bardađı řeker
2 ay bardađı niřasta
Süslemek için:
Pudra řekeri
Viřne

Sütü tencereye koyarak ağır ateşte kaynatalım. Ayrı bir kap içinde nişastayı, yarım çay bardağı süt ile ezelim. Süt kaynamaya başladıktan sonra nişastayı sütün içine azar azar ilave edelim.

Ağır ateşte pişen muhallebiyi tahta bir kaşık yardımıyla sürekli karıştıralım. 5 dakika sonra şeker ve tuzunu ilave edelim. Koyulaştıktan sonra muhallebiyi tepsiye 1 cm kalınlığında dökelim.

Sođuyan muhallebiyi bıçakla keselim. Servis tabağına aldığımız muhallebinin üzerine bir çay süzgeci yardımıyla pudra şekeri serpelim. Üzerini vişne ile süsleyerek servis yapalım.
