



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BUZDA SU MUHALLEBİSİ

<https://www.droetker.com.tr>

1 ay bardağı Dr. Oetker Buğday Nişastası

2 yemek kaşığı toz şeker

1,5 su bardağı süt

1,5 su bardağı su

zeri için:

2 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra şekeri

0,5 çay bardağı vişne suyu

1 yemek kaşığı gl suyu

Kalıp:

Kare kalıp (22x22 cm)

4-5 adet derin kaseinin içine 1/3'n dolduracak şekilde su koyun. Suyun içine küçük çiçekler veya iek yaprakları koyun. Buzdolabının dondurucu bölümünde donuncaya kadar bekletin. Daha sonra ortalarına daha küçük kaseler koyun. Kenarlarda kalan boşluklara tekrar su doldurup çiçekler koyun. Tekrar dondurucuya alın ve donuncaya kadar bekletin.

Kalıbı su ile çalkalayın. Nişasta ve toz şekeri bir kaseye alıp kaşık ile karıştırın. Süt ve suyu bir tencereye boşaltın. Hazırladığınız karışımı ilave edin ve orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başladığında ocağı kısın ve 3 dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve kalıba dkn. Oda sıcaklığına geldiğinde buzdolabına alın ve 2 saat bekletin.

Pudra şekerini bir kaseye alın. zerine yarım çay bardağı vişne suyu ve gl suyunu ilave edip karıştırarak eritin. Hazırladığınız şurubu buzdolabında bekletin.

Su muhallebisini küçük küpler şeklinde kesin. Kaseleri dondurucudan çıkarın. Oda sıcaklığında bir süre bekletip iteki ve dıştaki kaseleri çıkartarak buzdan kaplar elde edin. Ilerine su muhallebisi küplerini doldurun. Hazırladığınız şurubu dökün ve bekletmeden servis yapın.

