



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CENNETTEN SU MUHALLEBİSİ

1,5 su bardağı Süt
1,5 su bardağı Su
8 çorba kaşığı Nişasta
Yarım su bardağı Toz Şeker
4 çorba kaşığı Toz Badem
1,5 lt. Su
1,5 su bardağı Şeker
Birkaç damla Limon Suyu
Buz; 2-3 çorba kaşığı Çiçek Suyu (Yoksa Gül Suyu)
Yenilebilir Çiçekler
Taze Nane Dalı
Taze İtır Yaprakları
Menekşe

Muhallebinin içinde yüzeceği şerbet için 1,5 litre su ile 1,5 bardak toz şekeri karıştırıp, kaynatın. Kaynamaya başlayınca içine birkaç damla limon sıkın. Birkaç dakika daha kaynatıp, şerbeti soğuması için kenara alın. 1,5 bardak süt ile 1,5 bardak suyu orta boy bir tencereye alın. İçine buğday nişastası ekleyin. Nişastanın homojen ve pütürlü dağılabilmesi için Arçelik el blenderıyla karıştırın. Nişasta tamamen çözülünce tencereyi ocağa alıp orta ateşte pişirmeye başlayın. Kaynama aşamasına gelinceye kadar ocağın başında olup, sürekli karıştırmak da fayda var. Kaynamaya başlayınca içine yarım bardak toz şeker ile 4 çorba kaşığı toz halinde çekilmiş ve kabukları alınmış çiğ badem ekleyin. Kısık ateşte 5 dakika daha, iyice kıvamlanana kadar pişirdikten sonra artık servis kabına alabilirsiniz. Servis kabını önceden su ile çalkalayıp, ıslatın ve muhallebiyi bu kaba dökün. Böylece kalıptan çok rahat bir şekilde çıkarabilirsiniz. Servisten önce #muhallebi yi en az 3-4 saat soğutmakta fayda var. Mümkünse bir gece buzdolabında bekletirseniz daha iyi olacaktır. Sunumu için elinizde bulunan derin ve geniş cam bir kap, tarifin görselliğini daha güzel yansıtabilecektir. Cam kaba önce şerbeti koyun. Ardından bu suyu daha da tatlandırmak için 2-3 çorba kaşığı çiçek suyu serpin. Muhallebileri daha diri tutması için birkaç parça buz da kaba ekleyin. Son olarak baklava dilimleri halinde kesilmiş muhallebileri ekleyin ve üzerini taze nane, ıtır, menekşe ve yenilebilir çiçeklerle süsleyin. Bu çiçekleri hazır olarak marketlerde bulabilirsiniz. Kaşıklayarak ya da ayrı ayrı kaselere alarak servis edin.



