



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SU MUHALLEBİSİ

Nedim Atilla

MALZEMELER:

1 ay bardağı buğday nişastası

2 orba kaşığı toz şeker

4 su bardağı su

Pekmez

HAZIRLANIŞI:

Soğuk suya buğday nişastası ve toz şeker karıştırılarak yedirilir. 15 dakika kısık ateşte topaklanmaması için karıştırılarak pişirilir, tepsiye dökülür. Soğuduktan sonra baklava şeklinde kesilir. Ayrı bir kapta pekmez, bir miktar su ile inceltir ve muhallebinin üzerine dökülür. Soğuk olarak servis edilir. Süslemek için tarçın kullanılabilir.