



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GLUTENSİZ SU MUHALLEBİSİ

<https://www.colyakankara.org.tr>

2 yemek kaşığı mısır nişastası
2 su bardağı su
4 yemek kaşığı şeker

Nişasta, şeker ve su iyice karıştırılır.
Muhallebi kıvamına gelene kadar pişirilir, kalıplara dökülüp soğutulur.
Yeşil fıstık, portakal kabuğu rendesi, damla çikolata vb. ile süslenir.