



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜLLÜ

1 su bardağı su
1 su bardağı süt
1 çay bardağı şeker
2 çorba kaşığı nişasta
1 çorba kaşığı un
Şerbet için:
2 su bardağı su
1 su bardağı toz şeker
1 çay bardağı gül suyu
1 çay bardağı badem
1 çay bardağı fıstık

Önce muhallebi malzemesi bir tencereye konur, orta ateşte göz göz olana kadar pişirilir. Sonra düz bir tabağa dökülür. Buzdolabında katılaşması için en az iki saat dinlendirilir. Bu arada şerbet hazırlanır. Su ve şeker kaynatılır. Ateşten alınır. Soğuyunca gül suyu, fıstık ve badem atılır. Daha sonra donan muhallebi 2 santimlik küp şeklinde doğranır ve şerbete atılır, karıştırılır.