



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRMIZI MEYVELİ SU MUHALLEBİSİ

5 bardak su
6 poşet Doğadan Kırmızı Meyveler
1 su bardağı esmer şeker
2 yemek kaşığı hibiskus
3 yemek kaşığı mısır nişastası
Süslemek için:
Donmuş meyveler
Antepfıstığı

5 su bardağı su Arçelik Su Isıtıcısı ile kaynatılır. Kaynatılan suda 6 poşet Doğadan Kırmızı Meyveler çayı ve 2 yemek kaşığı hibiskus demlemeye bırakılır. Demlendikten sonra su küçük bir tencereye alınır, şeker ile beraber kaynatılır. Kaynayan suya yarım su bardağı soğuk su ile çözdürülmüş 3 yemek kaşığı nişasta yavaşça ilave edilir. Karışım kaynadıktan sonra, hafifçe nemlendirilmiş kalıplara dökülür. Dolapta yaklaşık 3 saat bekledikten sonra tahta üzerine alınıp istenilen şekilde doğranır. Dondurulmuş kırmızı meyveler ve antepfıstığı ile servis edilir.

