



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MUHALLEBİ

<https://www.droetker.com.tr>

3 yemek kaşığı Dr. Oetker Buğday Nişastası  
1 çay bardağı toz şeker  
2,5 su bardağı süt

Toz şeker ve nişastayı tencereye alıp kaşık ile karıştırın. Sütü ilave edin ve tekrar karıştırın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirmeye başlayın.

Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2 dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve kaselere paylaşın. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın.

Muhallebiyi soğuk olarak arzuya göre Antep fıstığı ile süsleyerek servis yapın.

