# NAR SUYUYLA MUHALLEBİ

1 litre su
1 su bardağı nişasta
1 su bardağı pudra şeker,
2 çorba kaşığı gül suyu
1 çay bardağı kızılcık reçeli
1 çay bardağı nar suyu

Öncelikle muhallebi için, tencereye nişasta ve suyu alıp sürekli karıştırarak güzel bir muhallebi yapın. Dikdörtgen bir kabın içine döküp soğumaya bırakın. Soğuyunca kare şeklinde kesip üzerine bolca pudra şekeri serperek kaplara bölüştürün. Şerbeti hazırlamak için, kızılcık reçelini nar suyuyla sulandırıp süzün ve muhallebinin üzerine dökün. Servis yaparken de gül suyu döküp ikram edin.



© lezzetler.com tarif no:102921 • adı:Nar Suyuyla Muhallebi • gönderen:yansı • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:39