



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NİŞASTA MUHALLEBİSİ (EDİRNE)

Edirne İl Kùltür ve Turizm Mùdùrlùğù

1 Litre Su
1 Su Bardağı Toz Şeker
2 Çay Bardağı Nişasta
1 Limon Kabuğù

1 Su Bardağı Toz Şeker, 1 Litre Su ile eritilir ve pişirilmeye başlanır ama kaynamasına izin vermeyiz. Şekerle Su kaynamadan üzerine eritilmiş nişasta dökülür ve birlikte karıştırılarak pişirilir, muhallebi kıvamına gelince tepsiye dökülür ve soğumaya bırakılır. Servise hazırlanır.

