



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NİŞASTA

Buğday, mısır, pirinç, patates ve benzeri maddelerden biri su ile iyice ezildikten sonra, kendine özgü çok ince süzgeçten geçirilerek başka bir kaba alınır ve bir müddet sonra bu kabın altına çökmüş olan çamur halindeki maddenin yayılarak kurutulması sonucu nişasta elde edilir. Nişastalar ekseriyetle alafranga tatlılarda kullanılmaktadır.

