



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SU MUHALLEBİSİ (AFYONKARAHİSAR)

Afyonkarahisar İl Kùltür ve Turizm Müdürlüğü

50 Gr Buğday Nişastası

50 Gr Toz Şeker (Tercihen Pekmez)

1 Lt Su

Soğuk suya buğday nişastası karıştırılarak yedirilir.

15 dakika kısık ateşte topaklanmaması için karıştırılarak pişirilir, tepsiye dökülür.

Soğuduktan sonra baklava şeklinde kesilir.

Ayrı bir kapta pekmez bir miktar su ile inceltir ve muhallebinin üzerine dökülür.

Soğuk olarak servis edilir.

Süslemek için tarçın kullanılabilir.

