



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SU MUHALLEBİSİ (ÇANKIRI)

Çankırı Meslek Yüksek Okulu

4 yemek kaşığı buğday nişastası

4 su bardağı su

1 su bardağı nöbet şekeri

Nişasta, su ile kaynatılarak muhallebi yapılır.

Muhallebi tepsiye dökülerek soğutulur.

Soğuyunca küp şeklinde kesilir.

Muhallebi nöbet şekerli suya atılır ve suyuyla birlikte servis yapılır.

Not: Nöbet şekeri, helvacı ve tatlıcılarda satılan baharatlı ve kırmızı şekerdir. Annelere sütü bol olur inancıyla doğumun ilk günlerinde yedirilir.

