



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SU MUHALLEBİSİ (KARABÜK)

(Arzu edildiği kadar) pirinç unu

(Arzu edildiği kadar) nişasta

Toz şeker

Pekmez

Gül suyu

Su

Su Muhallebi, bilirsiniz, hazırlanması çok kolay sanılan ama, hayli maharet isteyen, çok hafif, leziz bir tatlı.

Malûm, kıvamı tutturmak meselesi...

İşe başlarken, pirinç unu ile nişastayı tatsız olarak pişirin. Sonra, muhallebi kıvamını alana kadar az şekerle pişirin. Muhallebiyi tepsinize döküp soğumasını bekleyin. Sonra, baklava şeklinde kesin. Üzerine sulandırılmış pekmez ve gülsuyu döküp ikram edin.