



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SU MUHALLEBİSİ

5 su bardağı süt
3 çorba kaşığı mısır nişastası
4 çorba kaşığı pirinç unu
1 çay bardağı gülsuyu
1,5 su bardağı pudra şekeri

Mısır nişastası ve pirinç ununu bir kaba koyun. Sütü bir su bardağına ilave edip iyice ezin. Pütür kalmayınca kalan sütü üzerine ekleyin. Tencereyi ateşte devamlı karıştırarak pişirin. Su muhallebisine hafif ısıtılmış kaselere boşaltıp soğutun. Tatlı tabaklarına ters çevirerek çıkarın. Üzerine gülsuyu ve pudra şekerini serpererek servis yapın.

[ML@ Sultan Muhallebisi için tıklayın](#)