



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SU MUHALLEBİSİ

1 kg. süt
2.5 bardađı su
10 orba kaşığı toz Őeker
4 orba kaşığı niŐasta
2 orba kaşığı un
1 su bardağı fındık

Süt, su, toz Őeker, niŐasta ve unu çırpıp ağır ateŐte tahta bir kaŐıkla karıŐtırarak muhallebi kıvamına gelene kadar piŐirin. Daha sonra orta büyüklükte bir cam kabın içine boŐaltın. Soğuması için buzdolabında bir-iki saat bekletin. Daha sonra kare Őeklinde kesip üzerini dövülmüŐ fındıkla süsleyerek servis yapın.