



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SU MUHALLEBİSİ

<http://www.hurriyet.com.tr>

7 bardak süt
1 çorba kaşığı dolusu nişasta
1 çorba kaşığı dolusu un
Üzeri için:
Gül suyu veya pudra şekeri (isteğe göre)

Unu eleyin, nişastayı da ilave edip karıştırın. 1 bardak soğuk süt içinde ezin. Top top olmaması için iyice ezin. Diğer 6 bardak sütü kaynatın. Kaynayan süte ezilen unlu karışımı yüksekten sicim gibi akıtarak ilave edin. Kesintisiz bir hızla sürekli karıştırın.

Servis kabının dibine çok az su dökün. Pişen muhallebiyi üstüne boşaltın, kendi yayılacaktır. Soğuyunca elinizle çok soğuk su serpin ve kabı sağdan sola sallayın. Buzdolabında en az 3-4 saat bekletin. Servis edileceği zaman isteğe göre gül suyu ve pudra şekeri ilave edin.

