



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SU MUHALLEBİSİ

1 litre süt  
1 ay kaşığı tuz  
1 su bardađı Őeker  
2 ay bardađı niřasta  
Süslemek için:  
Pudra Őekeri  
Niřasta

Sütü tencereye koyarak ağır ateşte kaynatın. Ayrı bir kap içinde nişastayı, yarım çay bardağı sütle ezin. Süt kaynamaya başladıktan sonra nişastayı sütün içine azar azar ilave edin. Ağır ateşte pişen muhallebiyi tahta bir kaşık yardımıyla devamlı karıştırarak karıştırın. 5 dakika sonra Őeker ve tuzu da ilave edin. Koyulaştıktan sonra muhallebiyi tepsiye 1 cm. kalınlığında dkn. Sođuduktan sonra bıçakla kesin. Servis tabağına aldığınız muhallebinin üzerine bir çay süzgeci yardımıyla pudra Őekeri serpin. Son olarak da vişne ile süsleyerek servis yapın.

[ML© Katı Muhallebi için tıklayın](#)

---