



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SU MUHALLEBİSİ

2 litre süt
100 gr. toz Őeker
2 ay kaŐığı tuz
185 gr. buğday niŐastası
100 ml gül suyu
PudraŐekeri yada pekmez

YapılıŐı

Tencereye sütü, Őekeri ve tuzu koyup, karıŐtırarak bir taŐım kaynatın. NiŐastayı biraz su ile sulandırın. Süt kaynamaya baŐlayınca bir çırpma teli ile azar azar niŐastayı yedirin.

Dibini tutmaması için bir tahta kaŐıkla sürekli karıŐtırarak, koyulaŐıncaya kadar orta ateŐte yaklaŐık 20 dakika piŐirin. Muhallebi koyulaŐınca ateŐten alın.

5 cm. derinliğinde bir kap seçip iini ıslatın ve fazla suyunu dkn. Kabın içine muhallebiyi en az 4 cm yüksekliğinde boŐaltın. Soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra kare biçiminde dilimleyip üzerine gülsuyu dökerek pekmez veya pudraŐekeri ile servis yapın.

[ML® Kekli Muhallebi için tıklayın](#)
