



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SU MUHALLEBİSİ

4 kişilik Gerekli malzeme:

3 su bardağı süt

1 su bardağı su

3 çorba kaşığı buğday nişastası

3 çorba kaşığı mısır nişastası

2 çay bardağı gülsuyu

3 çay bardağı pudraşeker

Süt, su, mısır nişastası ve buğday nişastasını bir tencereye alın. Malzemeleri birbirine yedirinceye kadar çırpma teli ile çirpin. Kısık ateşte sürekli karıştırarak koyulaşmaya kadar pişirin. Muhallebiyi ocaktan alıp hafif ıslatılmış dikdörtgen cam kalıba dökün. Buzdolabında birkaç saat bekletin. Kare şeklinde kesip üzerine gülsuyu gezdirin. Pudraşeker serpip servis yapın.

[ML® Üzümlü Muhallebi için tıklayın](#)
