



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SU MUHALLEBİSİ

2 su bardağı süt  
4 su bardağı su  
1,5 su bardağı şeker  
1 su bardağı nişasta  
1 paket vanilya

Soğuk süt ve soğuk su tencereye aktarılır. Üzerine nişasta eklenir iyice karıştırılır. Daha sonra ateşe yerleştirilir. Kıvam alınca şeker ve vanilya katılır. Karışım hafif ısıtılmış borcama dökülür. Buzdolabında 1 gece dinlendirilir. Ertesi günü kare kare kesilerek servis tabağına konur.

[ML® Karamelli Kayıslı Muhallebi için tıklayın](#)

---