



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SU MUHALLEBİSİ

1 lt. süt
3 çorba kaşığı şeker
1/2 su bardağı buğday nişastası
1 kahve fincanı gül suyu
1 su bardağı pudra şekeri
1/2 su bardağı un

Nişasta ve unu bakır bir tencereye koyup karıştırarak yavaş yavaş süt ve 3 su bardağı su ilâve ediniz. Orta hararetli ısıda karıştırarak 10 dakika pişiriniz. Şeker ilave edip bir kaç taşım daha kaynatınız. Islatılmış kâselere boşaltıp soğutunuz. Servis anında kâseleri ters çevirip üzerlerine biraz gül suyu gezdirip pudra şekeri serpiniz.

[ML® Fındıklı Muhallebi için tıklayın](#)