



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SU MUHALLEBİSİ

Malzemeler:

- 5 su bardağı süt
- 3 yemek kaşığı mısır nişastası
- 4 yemek kaşığı pirinç unu
- 1 kahve fincanı toz şeker
- 1 çay bardağı gül suyu
- 15 su bardağı pudra şekeri

Hazırlanışı:

Mısır nişastası, pirinç unu ve toz şekeri bir kaba koyun. Sütün bir su bardağını ilave edip, iyice ezin. Pütür kalmayınca kalan sütü üzerine ekleyin. Tencereyi ateşe alıp, devamlı karıştırarak pişirin. Su muhallebisini hafif ıslatılmış kaselere boşaltıp soğutun. Tatlı tabaklarına ters çevirerek çıkarın. Üzerine gül suyu ve pudra şekeri serpererek servis yapın. Arzuunuza göre mevsim meyveleriyle süsleyebilirsiniz.

[ML® Su Muhallebisi için tıklayın](#)