



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

---

## SU MUHALLEBİSİ

Malzeme:

Mevsim meyveleri

1 su bardağı su

Şerbeti için :

500 gr su

150 gr toz şeker

1 kahve fincanı portakal suyu

1 kahve fincanı limon suyu

1 adet çubuk tarçın

1 dal Taze nane yaprağı

Su muhallebisi için :

1 su bardağı portakal suyu

1 su bardağı elma suyu

1 su bardağı toz şeker

50 gr Bizim Mutfak Buğday Nişastası

50 gr Bizim Mutfak Pirinç Unu

Su muhallebisi için portakal suyunu, elma suyunu, tozşekeri, nişastayı ve pirinç ununu derin bir tencereye alın. Devamlı karıştırarak kaynatın. Su muhallebisinin tepsiden kolay çıkması için tepsiyi sudan geçirin fakat kurulamayın. Su muhallebisini 3 cm kalınlığındaki tepsiye yayın. Kıvam alması için buzdolabında 1-2 saat bekletin. Diğer tarafta şerbet için tüm malzemeleri birlikte kaynatın. Çukur servis tabaklarına mevsim meyvelerini alıp üzerine şerbeti dökün. Muhallebiyi kare şeklinde dilimleyin. Servis tabaklarındaki meyvelerin üzerine alıp servis yapın.