



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SU MUHALLEBİSİ

Malzeme:

4 su bardağı su

2 kahve fincanı Bizim Mutfak Pirinç Unu

1 su bardağı süt

1 kibrit kutusu lüle kaymak

Üzeri için :

1 su bardağı Bizim Mutfak Pudra Şekeri

6 çorba kaşığı gül suyu

1 çorba kaşığı antepfıstığı reçeli

12 adet taze böğürtlen

Su, süt, lüle kaymak ve pirinç ununu bir tencereye alıp tahta kaşıkla iyice ezin. Çok kısık ateşte, çırpma teliyle karıştırarak pişirin. Koyulaşınca tepsiye veya kaselere yayıp soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra tepsiye yaydığınız muhallebiyi eşit karelere kesin ve servis tabağına aktarın. İsteğe göre çeşitli reçeller, pudra şeker, taze meyve veya gül suyu ile servis yapabilirsiniz.
