



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## SU MUHALLEBİSİ

4 su bardağı süt  
3 su bardağı su  
Yarım su bardağı buğday nişastası  
Yarım su bardağı un  
Yarım su bardağı şeker  
Gül suyu  
Pudra şekeri

Öncelikle 4 su bardağı sütü 3 su bardağı su, yarım su bardağı buğday nişastası, yarım su bardağı un ve yarım su bardağı toz şekerle muhallebi kıvamına gelinceye kadar sürekli karıştırarak pişirin. Muhallebiye suyla hafifçe ıslattığınız bir tepsiye dökün. Buzdolabında soğuttuktan sonra dilediğiniz biçimde dilimleyin. Üzerine gül suyu gezdirin, pudra şekeri serpip servise sunun.

[ML® Su Muhallebisi için tıklayın](#)

