



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SU MUHALLEBİSİ

2 su bardağı süt
1,5 su bardağı su
1 tatlı kaşığı gül suyu
1 çay bardağı pudra şekeri
1 çay bardağı nişasta
Üzeri için:
Gül suyu
Pudra şekeri

Nişasta ve pudra şekerini tencereye alın. Üzerine sütü, karıştırarak ilave edin. Ardından gül suyunu ilave edin ve ocağın altını yakın.

Karışımı muhallebi kıvamına gelene karıştırarak pişirin. Kaynadıktan 1 dk. sonra ocağın altını kapatın.

Islattığınız köşeli bir borcama muhallebiyi dökün. Bozdolabında soğuttuğunuz muhallebiyi dilimleyerek servis tabaklarına alın. Her tabağın etrafına 2-3 kaşık gül suyu dökerek ve muhallebilerin de üzerine bolca pudra şekeri serperek servise sunun.

Not: Bazı tariflerde üzerine gül suyu içeren bir şurup hazırlanıp döküldüğü belirtiliyor ama pek çok usta muhallebicinin servis şekli bu tarifte olduğu gibidir.