



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

SU MUHALLEBİSİ



- 1,5 Su bardağı su
- Yarım su bardağı buğday nişastası
- 2 Çorba kaşığı un
- 2 Şu bardağı süt
- 3 Çorba kaşığı toz şeker
- 1 Şu bardağı pudra şeker
- 1 Çay bardağı gül suyu

- # Nişasta, un, su, süt ve toz şeker bir tencereye konur.
- # Orta ateşli ocakta şeffaf bir hal alna kadar pişirilir.
- # Karışım hafif suyla ıslatılmış yayvan bir kaba dökülür.
- # Bir gece buzdolabının alt rafında dinlendirilir.
- # Servis yapılacağı zaman kare kare kesilir.
- # Üzerine biraz gül suyu dökülüp, pudra şeker serpilir.

Not: Arzu edilirse dilimlerin üzerine önce süt gezdirilip sonra, gülsuyu ve pudra şeker konabilir.