



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BADEMLİ MUHALLEBİ

3 çorba kaşığı nişasta
2 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı irmik
1 çay bardağı şeker
2 su bardağı süt
2 paket vanilya
4 parça damla sakızı
1 çay bardağı dövülmüş badem
Ayrıca:
1 çorba kaşığı tarçın
2 çorba kaşığı şeker

Muhallebiyi yapmak için tencereye süt, un, şeker, nişasta ve irmiği alın, sürekli karıştırarak kıvama getirin. İçine kırılmış damla sakızlarını da ekleyip pişirin. Koyulaşınca ocaktan alıp içine vanilyayla dövülmüş bademleri katın ve soğumaya bırakın. Servis tabaklarına alıp soğutursanız daha iyi olur. Ilık ya da soğuk olarak ikram edilebilir. Üzerine bol miktarda tarçın serpin.