



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ SAKIZLI MUHALLEBİ

4 orba kaşığı yağ
3 orba kaşığı dolusu un
4 su bardağı süt
10 orba kaşığı toz şeker
1 ay bardağı çekilmiş badem ve fındık
3 parça damla sakızı

Unu, rengi dönüp kokusu çıkana kadar yağda kavurun. Üzerine süt ve toz şekerini ilave edip koyulaşana kadar karıştırarak pişirin. Badem ve fındık karışımını ekleyin. Damla sakızını derin dondurucuda 5-10 dakika bekletip bir kabin tersiyle vurarak ezin ve muhallebiye ilave edin. Karıştırarak bir-iki taşım daha kaynattıktan sonra kurlara paylaşırın.