



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ SAKIZLI MUHALLEBİ

5 orba kaşığı margarin
4 orba kaşığı dolusu un
4 su bardaęı süt
10 orba kaşığı tozşeker
1 ay bardağı çekilmiş badem
3 parça damla sakızı
Süslemek için:
Badem

Margarinle unu, pembeleşene dek kavurun. Süt, tozşeker, badem ve dövülmüş damla sakızını ilave edin. Orta ateşte pişirin. Kıvamı koyulaşınca, tencerenin altını kapatıp, 10 dakika soğumaya bırakın. Mikserle 10 dakika çırpın. Kaselele boşaltıp, buzdolabında soğutun. Dövülmüş ve tane bademlerle süsleyerek servis yapın.

[ML® Sakızlı Rulo Muhallebisi için tıklayın](#)