



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ SAKIZLI MUHALLEBİ

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

Unu, rengi dönüp kokusu çıkana yağda kavurun. zerine süt ve toz şekeri 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.