



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DAMLA SAKIZLI VE VIŞNELİ MUHALLEBİ

2 paket Pakmaya Damla Sakızlı Muhallebi

7 su bardağı süt

1 kahve fincanı ince çekilmiş badem tozu

100 gr labne peyniri

Vişneli Pelte için:

1 su bardağı vişne suyu

2 su bardağı su

1 çorba Pakmaya Pudra Şekeri

1 küçük kase dondurulmuş vişne

3 çorba kaşığı Pakmaya Buğday Nişastası

Üzeri için:

1 kase ceviz içi 1 tatlı kaşığı tereyağı

Pakmaya Damla Sakızlı Muhallebileri paket üzerinde verilen tarife göre pişirin.

Ocaktan almaya birkaç dakika kala labneyi ilave edin. Birkaç dakika pişirin ve mikserle birkaç dakika kadar çırpıp badem tozunu ilave edin. Karıştırıp büyük boy bir servis kasesine dökün. Oda ısısında soğumaya bırakın. Vişneli pelte için vişne suyunu, suyu, Pakmaya Pudra Şekeri ve nişastayı bir tencerede iyice çırpın. Orta ateşte, muhallebi kıvamına gelene dek pişirin. Ocaktan almaya 5 dakika kala oda ısısında çözdürmüş olduğunuz vişneleri ekleyin. Kısık ateşte pişirip ocaktan alın. Oda ısısında soğuyunca muhallebinin üzerine dökün.

Üzerini süslemek için 1 tatlı kaşığı tereyağında kavrulmuş ceviz içini serpin.

Buzdolabında birkaç saat beklettikten sonra soğuk soğuk servis yapın.

