



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SAKIZLI KAYISI PÜRELİ MUHALLEBİ

- 1 lt süt
- 2 türk kahve fincanı un
- 1.5 türk kahve fincanı toz şeker
- ½ portakal kabuğu rendesi
- 1 paket vanilya
- 2 küçük diş dövülmüş damla sakızı
- 1 adet yumurta
- 1 tatlı kaşığı tereyağ (ya da hafif olsun dersanız hiç eklemeyin)
- 1 su bardağı haşlanıp püre haline getirilmiş kayısı

Yumurtayı tencereye kırın, soğuk sütün yarısını ekleyin ve iyice karıştırın  
Toz şeker, un, portakal rendesini de ekleyin  
Unun topaklanmaması için hepsini iyice çırpın ve kalan sütü yavaş yavaş yedirin  
Ateşin üstüne koyarak, sürekli karıştırın ve muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin  
En son tereyağı, damla sakızı ve vanilyayı ekleyip ateşten indirin  
Büyük bir cam kaba ya da kupa, arasına kayısı püresi koyarak, dökün  
En üstünü de tarçın ve/veya dövülmüş ceviz-fındık-fıstık ile süsleyin.

