



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ SAKIZ MUHALLEBİSİ

[Sahrap Soysal](#)

Malzemeler

- 1 Su bardağı su
- 1 Su bardağı süt
- 4 orba kaşığı toz şeker
- 2 orba kaşığı mısır nişastası
- 2 Adet nohut büyüklüğünde damla sakızı
- ilek Sos için:
 - 1 Su bardağı ilek suyu (şeftali ya da vişne suyu da kullanabilirsiniz)
 - 1 orba kaşığı mısır nişastası
 - 1 Su bardağı ilek püresi (şeftali ya da vişne püresi de kullanabilirsiniz)
 - 1 orba kaşığı toz şeker

Yapılışı

Bir tencereye suyu, soğuk sütü, toz şeker, nişastayı ve dövölmüş toz haline getirilmiş damla sakızını koyup çırpma teliyle karıştırıyoruz. Daha sonra tencereyi ocağın üzerine koyup orta ateşte karıştırmaya devam edin. Kaynayınca ocaktan alın. Karıştırarak soğutun. Bir başka tencereye ilek püresini, ilek suyunu, toz şeker, nişastayı koyup çırpma teliyle karıştırıyoruz. Ocağın üzerine alıp, kısık ateşte karıştırmaya devam ediyoruz. Bir taşım kaynatıyoruz. Bir kup bardağına önce muhallebi daha sonra ılık hale gelmiş ilek soster dökerek kat kat dolduruyoruz. Soğuduktan sonra servis yapabilirsiniz. İsterseniz muhallebiyi bir borcama sıcakken boşaltın. Soğuduktan sonra sosu da üzerine soğuk olarak döküp yayın. Buzdolabında soğuduktan sonra servis yapıyoruz.