



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 kuplara, arasına kayısı püresi koyarak, dökün
En üstünü de tarçın ve/veya dövülmüş ceviz-fındık-fıstık ile süsleyin.

