



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAKIZLI MUHALLEBİ

7 bardak süt
300 gr tozşeker
1 kahve fincanı pirinç unu
1/2 kahve fincanı nişasta
1 bardak su
2 kahve kaşığı sakız
1 kahve kaşığı tuz
Üzerine:
1 kahve fincanı tuzsuz antepfıstığı
1 kahve fincanı iç badem

Bir tencereye ölçülere göre süt, toz şeker, tuz konularak, içerisine bir küçük tülbente sarılmış sakız ilâve edilir ve karıştırılarak kaynatılır. Nişasta ve pirinç unu aynen düz muhallebideki gibi (Bakınız : Muhallebi) suda halledildikten sonra süte katılır ve bir süre karıştırılır. Süt, boza kıvamına gelinceye kadar karıştırıldıktan sonra tencere ateşten indirilir ve içindeki sakız çıkarılır. Muhallebi bir kayık tabağına dökülür. Muhallebi soğuyuncaya kadar, su dolu bir kapta tuzsuz antepfıstığı ile iç badem 5 -6 dakika kaynatılır. Suyu ılıştırılır ve fıstıklarla bademlerin iç kabukları ayıklandıktan sonra, bunlar et makinesinde çekilir (ya da havanda iyice dövülür). Bu iş bitince, soğuyan muhallebinin üzerine şekil vererek dökülür ve servis yapılır.