



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SAKIZLI MUHALLEBİ

1 ay kaşığı damla sakızını dövüp 300 gr. şekerle karıştırın. 700 ml. süt ve şekeri bir tencerede sürekli karıştırmak kaynatıp ateşten alın. Bařka bir tencerede 100 gr. margarinini eritin. 100 gr. unu ilave edip margarine yedirin. 6 dakika rengi dönünceye kadar kavurun. şekerli sütü unlu karışımaya yavaş yavaş ilave edin. Koyu bir kıvam elde edene kadar orta ateşte sürekli karıştırın. 150 gr. tuzsuz bademi robotta toz haline getirin. Muhallebiyi ateşten alıp mikser ile 15 dakika karıştırın. Büyük bir cam kaseye muhallebinin yarısını dökün. Üzerine bademin 3//4'ünü ünü yayın. Bu işlemleri kalan muhallebi ve badem ile tekrar edin.

---

© lezzetler.com tarif no:59031 • adı:Sakızlı Muhallebi • gönderen:kayıntı • indirme tarihi:19.09.2024 - 20:02