



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAKIZLI MUHALLEBİ

Cemaliye Tüter

- 1 lt. süt (5 su bardağı)
- 200 gr. tozşeker (1 su bardağı)
- 2 tepeleme yemek kaşığı pirinç unu
- 2 tepeleme yemek kaşığı nişasta
- 1 çay kaşığı damlasakızı (1 yemek kaşığı sakız marmeladı da konabilir)
- Üstü için:
- 1 yemek kaşığı tuzsuz yeşil fıstık
- 1 kahve fincanı tuzsuz badem

- 1 Bir tencereye süt, şeker, tuz ve dövülmüş sakız koyup ateş üzerinde kaynamaya bırakın.
- 2 Nişasta ve pirinç ununu 1 bardak suyla ezin; kaynamakta olan şekerli süte azar azar dökerek karıştırın. Boza kıvamına gelene kadar pişirin. İstenilen kıvama gelince servis tabağına boşaltın.
- 3 Muhallebi soğuduktan sonra, üzerini kabukları çıkarılıp kıyılmış badem ve yeşil fıstıkla süsleyin.