BALKABAKLI SAKIZLI MUHALLEBİ

1 kg balkabağı
Yarım kg tozşeker
Muhallebi için:
1 kg süt
250 gram tozşeker
5 adet damla sakızı
1 su bardağı su
100 gram nişasta
6 adet yaprak jelatin

Balkabağını yıkayıp dilimleyin. Dilim halindeyken kabuklarını soyun ve kalınca parçalar şeklinde doğrayın. Bir tencereye dizip üzerine şekeri gezdirin (mümkünse şekerini 1 gece önceden koyup, suyunu bırakmasını sağlayın. Yoksa pişerken yarım çay bardağı su ekleyin). Kabaklar yumuşayana kadar pişirin. Kabakları iyice ezip püre haline getirin. Kare bir tepsiye püreyi yayıp buzdolabında soğumaya bırakın. Diğer tarafta muhallebi için sütün içine toz şekeri ve damla sakızını ilave edip karıştırarak kaynatın. Nişastayı 1 bardak suda ezin. Jelatinleri ve nişastayı kaynayan süte ekleyin. Karıştırarak birkaç dakika daha kaynatıp balkabağı püresinin üzerine yayın. 1-2 saat buzdolabında bekletip donmasını sağlayın. Dilimleyerek servis yapın.