



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BALKABAKLI SAKIZLI MUHALLEBİ

<https://www.droetker.com.tr>

Balkabağı püresi için:

500 g bal kabağı (iri küpler şeklinde doğranmış)

0,5 su bardağı toz şeker

1 su bardağı su

Sakızlı muhallebi:

1 poşet Dr. Oetker Sakızlı Muhallebi

3,5 su bardağı süt

25 g margarin

0,5 su bardağı iri kırılmış ceviz

Bal kabağı, toz şeker ve suyu tencereye alıp orta ateşte yumuşayınca kadar pişirin. Ocaktan alıp ılınması için biraz bekletin. Mutfak robotunda püre haline getirin.

Sütü tencereye alıp üzerine sakızlı muhallebi poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin.

Kaynamaya başlayınca ocağı kısıp margarini ekleyin ve 3-4 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp arada karıştırarak 10-15 dakika soğutun. Daha sonra çırpma kabına alın ve mikser ile düşük devirde 5 dakika çırpın.

Sakızlı muhallebiyi, aralara bal kabağı ve ceviz koyarak kaselere doldurun. Buzdolabında 1-2 saat bekletip üzerini arzuya göre taze nane yaprakları ile süsleyerek servis yapın.

