



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BÖĞÜRTLENLİ DAMLA SAKIZLI MUHALLEBİ

3 su bardağı su
1 su bardağı doğal böğürtlen suyu
1 su bardağı doğal böğürtlen taneleri
3 çorba kaşığı mısır nişastası
1 tatlı kaşığı margarin
1 parça damla sakızı
5 çorba kaşığı tozşeker

Ocağın üzerine tencereyi koyalım içine suyu 1 bardak böğürten tanelerini koyalım, 15 -20 dakika pişirelim süzğüden geçirelim tekrar tencereye alalım ocağın üstündeki tencerenin içine geçirelim böğürten karışımının koyalım içine tozşeker damla sakızını 1 çay bardağı suda eritilen nişastayı, margarin koyalım çırpma teliyle karıştırarak pişirelim, tencerenin 1 çorba kaşığı daha böğürtlen taneleri atıp karıştıralım kaselere boşaltalım soğuk servis yapalım.

