



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ÇAM SAKIZLI MUHALLEBİ - ÇİLEK SOS EŞLİĞİNDE

### Malzemeler:

200 gram süt  
50 gram toz şeker  
5 gram çam sakızı  
5 gram toz tarçın  
5 gram vanilya  
100 gram taze çilek  
50 gram buğday nişastası  
20 gram sade bisküvi

### Hazırlanışı:

Süt ve toz şekeri ateşe koyup 3 dakika ısıtın. Isıttığınız karışıma 5 gram ezilmiş çam sakızını bisküviyi ve vanilyayı ekleyin. Çam sakızlı karışım iyice kaynayana kadar bekleyin. 50 gram nişastanın 30 gramına 1 çay bardağının çeyreği su katarak nemli hale gelmesini sağlayın ve ateşte kaynayan karışıma çırpma teli ile karıştırarak ilave edin. Bu şekilde 2 dakika kaynatın. Muhallebiyi ateşten alın ve soğumaya bırakın. Taze çileği az bir su ile ateşte kaynatarak püre haline getirin. Bu şekilde kaynayana kadar çırpma teli ile karıştırın. Ufak bir kaptaki 20 gram nişastaya bir çay bardağının çeyreği kadar su koyun ve çırpma teli yardımıyla kaynayan çileğe ekleyin. Çilek sosu ılık olacak şekilde servis tabağının tam ortasına kaşık yardımı ile koyun. Üzerine soğumuş haldeki muhallebiyi oturtun. Son olarak toz tarçın ile süsleyip servis yapın.

[ML® Sakızlı Rulo Muhallebisi için tıklayın](#)