



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## HALLEY'Lİ 3 RENKLİ TATLI

Vişneli Tatlı için:

3 su bardağı vişne suyu

1 su bardağı su

3 çorba kaşığı tozşeker

3 çorba kaşığı nişasta (tepeleme)

Sakızlı Muhallebi için:

4 su bardağı süt

1,5 çay bardağı tozşeker

1 kahve fincanı un

1 çorba kaşığı pirinç unu

10 gram margarin

1 adet damla sakızı (nohut büyüklüğünde)

Vişneli Tatlı için tüm malzemeyi sos tenceresinde karıştırın. Muhallebi kıvamına gelince ocaktan alın. Servis bardaklarına paylaşın.

Sakızlı Muhallebi için damla sakızını havanda ezin. Muhallebi dışındaki tüm malzemelerle birlikte sos tenceresine alın. Birkaç taşım kaynatınca margarini ekleyin. Birkaç taşım daha kaynatın. Ocaktan alın, vişneli tatlıların üzerine paylaşın.

Halley'leri bütün olarak tatlının üzerine yerleştirin. Buzdolabında soğuttuktan sonra servis yapın.