



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARADUTLU MUHALLEBİ

Malzeme:

2 litre süt

1,5 su bardağı toz şeker

1 tatlı kaşığı damla sakızı

1 su bardağı süt

50 gram Bizim Mutfak Pirinç Unu

50 gram Bizim Mutfak Buğday Nişastası

Süslemek için:

1 çorba kaşığı karadut pekmezi

2 adet çilek

5 adet karadut

4 çorba kaşığı antepfıstığı

Damlasakızını temiz bir tülbende bağlayarak sütün içine atın. Tozşekeri de ekleyip hafifçe karıştırarak sütü kaynatın. Buğday nişastası ve pirinç ununu 1 bardak süt ile ezerek süte ilave edin. Ağır ağır sürekli karıştırarak 10 dakika pişirin ve ocağın altını kapatın. Bir kevgir yardımı ile sakızlı tülbendi çıkarın. Bir tepsiye toz antepfıstığını yaydırarak serpin. Hazırladığınız muhallebiyi üzerine dökün ve buzdolabında soğutun. Soğumuş muhallebiyi bıçak yardımı ile kesip tabağa servis alın. İsteğe göre karadut, çilek ve karadut pekmezi ile servis yapın.