



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAMELLİ MUHALLEBİ

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

Karamel için:

8 yemek kaşığı toz şeker

Muhallebi için:

1 yumurta

1 litre süt

3 yemek kaşığı un

8 yemek kaşığı toz şeker

2 parça ince dövülmüş damla sakızı

Karamel için, şekeri yapışmaz yüzeyli bir tencerede eritin. Hafif ısıttığınız cam fırın kaplarına şekeri paylaşın. Yumurta, 250 ml süt ve unu mikserle iyice çirpin. Tencereye 750 ml süt ile şekeri aktarın. Çırdığınız diğer malzemeleri tahta kaşıkla karıştırarak süte ilave edin. Damla sakızını ekleyin. Koyulaşmaya kadar kısık ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Karameli paylaştığınız kalıplara muhallebiyi aktarın. Bir gün buzdolabında bekletin. Üzerini karamelize edilmiş şeker ile süsleyip servis yapın.

