



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISILI MUHALLEBİ

4 su bardağı süt
1.5 su bardağı toz şeker
6 çorba kaşığı margarin
1 çay bardağı un
2-3 adet damla sakızı
Kayısıli karamel için:
10-12 adet kuru kayısı
3 çorba kaşığı toz şeker
1/2 su bardağı ceviz
1 çorba kaşığı tarçın

Unu, margarinde pembeleştirin. Ateşten alıp karıştırarak yavaş yavaş sütü ilave edin. Dövmüş sakızı katın. Tekrar ateşe koyup karıştırarak boza kıvamına getirin. Ocaktan alıp birkaç dakika mikserle çırpıp kaselere bölüştürün. Kayısıli karamel için kayıları bütün olarak tencereye alın. Toz şeker ve üzerini geçecek kadar su ekleyin. Koyulaşınca kadar ocakta bekletin. Daha sonra üzerine tarçın ve ceviz ekleyin. Muhallebilerin üstüne paylaştırın.