



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KİRAZLI VE SAKIZLI MUHALLEBİ

Sakızlı muhallebi için:

1 su bardağı bütün kiraz

4 yemek kaşığı un

4 yemek kaşığı buğday nişastası

3 çay bardağı süt

Yarım paket şekerli vanilin

2 adet yumurtanın sarısı

3 çay bardağı toz şeker

2 çay kaşığı sakız

2 çay bardağı su

Kiraz sosu için:

1 su bardağı ayıklanmış ve dilimlenmiş kiraz

1 yemek kaşığı esmer şeker

Yarım limonun suyu

Üzeri için:

Pudra şekeri

Bir sos tenceresinde orta ateşte yumurta sarıları ve şekeri, çırpma teli ile karıştırarak pişirmeye başlayın. Bir karıştırma kabında su, un ve buğday nişastasını karıştırıp sos tenceresine ilave edin. Ateşi kısıp muhallebi kıvamına gelene kadar karıştırarak pişirin. Ocaktan almadan 1-2 dakika önce ezip toz haline getirdiğiniz sakız ve şekerli vanilini ilave edip iyice karıştırın. Muhallebiyi ocaktan alıp oda sıcaklığında ılınması için bekletin. Robot yardımı ile ayıklanıp dilimlenmiş kirazları, esmer şekeri ve limon suyunu 1-2 dakika çekerek sos haline getirin. Kupların dibine sosları, üzerine sakızlı muhallebiyi, en üste de bütün kirazları ekleyip buzdolabında soğutun. Üzerine pudra şekeri serpştirerek soğuk servis edin.

