



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY SAKIZLI MUHALLEBİ

5 su bardağı süt
1 su bardağı un
1 su bardağı şeker
125 gr. margarin
1 paket damla sakızı

Un yağ ile sarartmadan kavrulur. Süt ilave edilerek pişirilir. Tencere ateşten inmeden şeker ile dövülmüş damla sakızı konup bir taşım daha kaynatarak ocaktan alınır. Karışım mikserde 10 dakika çırpıldıktan sonra kaselere boşaltılır. Sakızlı muhallebiler 1-2 saat buzdolabında dinlendirilir. Servis yapılır.