



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAKIZLI MUHALLEBİ

1 paket tuzsuz etimek
2 su bardağı tozşeker
2 su bardağı su
2 paket sakızlı muhallebi
7 su bardağı süt
1 paket krem şanti
1 su bardağı süt

Tozşekeri yapışmaz yüzeyli bir tavaya döküp, kısık ateşte eritin. Karamelize olunca ocaktan alıp, iki bardak su ekleyin. Ocağa koyup, yeniden eritin. Bir kalıba etimekleri dizin. Üzerine karameli dökün. Sakızlı muhallebiyi üzerindeki tarife göre hazırlayıp, karamelin üzerine dökün. Krem şantiyi sütle çırpın. Tatlı soğuduktan sonra üzerine krem şantiyi yayın. Arzu ederseniz dondurmaya servis yapın.