



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KROKANLI DAMLA SAKIZLI MUHALLEBİ

- 1 lt süt
- 2 su bardađı Őeker
- 2 orba kaŐıđı niŐasta
- 2 orba kaŐıđı pirinç unu
- 1 orba kaŐıđı damla sakızı reçeli
- 1 su bardađı ceviz içi
- 1 paket vanilya
- 1 ay kaŐıđı reyhan
- 2 yemek kaŐıđı margarin

Krokani için geniŐ bir tencereye 1 su bardağı Őeker koyup kısık ateŐte içine hiç kaŐık sokmadan eritin iyice eriyince ceviz içi ilave edip karıŐtırın 1-2 dakika daha piŐirip yađlanmıŐ tepsinin ortasına dökün ve donmasını bekleyin baŐka tencerede kalan malzemenin hepsini koyup kaynayıncaya kadar piŐirin ve kaselere dkn krokanı merdaneyle ileri geri vurarak parçalayın ve parçalardan 1-2 kaŐık muhallebilerin üzerine koyup servis yapabilirsiniz.