



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LABNELİ SAKIZLI MUHALLEBİ

- 1 tepelme su bardağı un
- 3 tepelme yemek kaşığı nişasta
- 1 litre İçim Süt
- 1 su bardağı toz şeker
- 200 gr İçim Labne
- 1 paket İçim Şef Krema
- 1 paket vanilya
- 2 adet damla sakızı
- Üzeri için:
 - 1 paket hazır meyveli sos

Nişasta ve unu bir kaba aktarıp topaklanmaması için bir miktar İçim Sütle çırpın. Kalan İçim Süt'ü bir tencereye aktarıp toz şekeri de ekleyin. Çırpma teliyle karıştırarak pişirin. Hazırladığınız unlu karışımı da yavaş yavaş ilave edin. Ilık hale gelince İçim Labne ve hazır süt kremasını da ekleyin ve karıştırmaya devam edin. Kısık ateşte koyulaşmaya kadar çırpın. Son olarak, vanilya ve damla sakızını da ekleyip tekrar karıştırın. Dörtgen bir borcama buzdolabı poşeti serin. Hazırladığınız hamuru borcama aktarıp buzdolabında bir gece bekletin. (Tek kişilik kalıplarda da soğutabilirsiniz) Donan muhallebiyi ters çevirin. Hazır meyveli sosu, sıcak suyla, koyulaşmaya kadar pişirin ve muhallebinin üzerine gezdirin. Dövülmüş kakaolu bisküvi ya da cevizli kadayıf parçalarıyla servise sunun.

