



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANDALİNALI MUHALLEBİ

Muhallebisi için:

125 gr tereyağı

1 bardak un

3/4 bardak toz şeker

3 - 4 parça damla sakızı

1 lt süt

Mandalina sosu için:

1 çay bardağı toz şeker

1 çay bardağı mısır nişastası

3 su bardağı taze sıkılmış mandalina suyu

2 çay bardağı su

Süslemek için:

Antepfıstığı

Tereyağını orta boy tencereye alarak ocağı kısık ateşe ayarlayın, yağ eriyince unu ekleyip un kokusu çıkana kadar 2 - 3 dakika karıştırarak kavurun.

Sütü eklerken bir yandan hızlıca karıştırın (topaklanma olmaması için), damla sakızını ekleyip orta ateşte koyulaşana kadar sürekli karıştırarak pişirin.

Pişen muhallebiyi mikserin yüksek hızıyla 10 dakika çırpın ve bekletmeden kaselerin 3/4 ü dolacak gibi pay edin.

Mandalinalı sos için; Toz şeker ve nişastayı küçük bir tencereye alarak karıştırın.

Mandalina suyu ve suyu ekleyin, orta ateşte koyulaşana kadar karıştırarak pişirin ve muhallebilerin üzerine pay edin.

Oda ısısına gelince buzdolabına kaldırın ve 2 saat beklettikten sonra üzerlerini antepfıstığı ile süsleyin.

