



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEVSİM MEYVELİ SAKIZLI MUHALLEBİ

- 100 Gr Sana Hamurışı
- 4 Su Bardağı süt
- 2 Adet damla sakızı
- 1 Adet yumurta
- 2 Çorba Kaşığı süt
- 2 Çorba Kaşığı kakao
- 3 Çorba Kaşığı un
- 2 Çorba Kaşığı toz şeker
- 1 Su Bardağı toz şeker
- 3 Çorba Kaşığı mısır nişastası

Damla sakızları havanda döverek toz haline getirin. Süt, nişasta, un ve tozşekeri derin bir tencereye alın. Sürekli karıştırarak kısık ateşte pişirin. Ocaktan alıp sana yağı ile dövülmüş damla sakızını ilave edin. Mikserle 2-3 dakika kadar yüksek devirde çirpin. Servis kaselerine paylaşırıp soğumaya bırakın. Kakao sos için tüm malzemeyi mikser yardımı ile çirpin. Hazırladığınız kakaolu sosu sakızlı muhallebilerin üzerine dökün. Mevsim meyveleri ile süsleyip servis yapınız.