



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYVELİ MUHALLEBİ

1 orba kaşığı margarin
3 orba kaşığı tepelene un
3 parça damla sakızı
1 litre süt
Yarımşar su bardağı kuru üzüm, kuru kayısı, kuru incir, antepfıstığı, badem
1 orba kaşığı bal

Dövmüş sakızları sütle birlikte hafifçe kaynatarak eritin. Başka bir tencerede margarini eritip, unu ilave edin. Un pembeleştikten sonra ılık sütü azar azar ve sürekli karıştırarak ekleyin. Koyulaşana dek pişirin. Malzemeyi kaselere paylaşırın. Başka bir kaptaki kuruyemiş ve meyveleri balla karıştırın. Ballı karışımı muhallebinin üzerine dökerek servis yapın.