



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DAMLA SAKIZLI KAYISILI MUHALLEBİ

<https://www.elele.com.tr>

25 gr pirinç unu
15 gr hindistancevizi şekeri
300 ml vanilyalı soya sütü
1 gr dövülmüş damla sakızı
50 gr kayısı

Pirinç unu ve hindistancevizi şekerini, dövülmüş damla sakızı ile bir kaptaki karıştırın. Vanilyalı soya sütünü ve hazırladığınız karışımı bir tencerede sürekli karıştırarak ısıtın. Koyulaştığı zaman servis kasenize alın ve buzdolabında bekletin. Üzerine kayısıları püre haline getirip servis edebilirsiniz.

