



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAKIZLI KROKANLI MUHALLEBİ

6 Yemek Kaşığı Sana Klasik
2 adet damla sakızı
4 su bardağı süt
1 su bardağı tozşeker
1 su bardağı ceviz
1 su bardağı tozşeker
1 çay bardağı pirinç unu

Margarinle pirinç ununu tencerede hafifçe kavurun. Ateşten alıp, 4 su bardağı sütü, 1 su bardağı tozşekeri yavaş yavaş ilave edin. İyice karıştırın. Dövülmüş damla sakızını da muhallebiye ekleyin. Tekrar ocağa koyun. Koyu bir kıvam alana dek karıştırın. Muhallebiyi ocaktan alın. 10 dakika mikserle karıştırın. Servis kaselerine alıp, buzdolabında soğutun. Bu arada krokanı hazırlayın. Bunun için, yapışmaz yüzeyli tavada 1 su bardağı tozşekeri ve 1 su bardağı iri dövülmüş cevizi sallayarak kavurun. Yağlı kağıda dökün. Donunca krokanı kırıp, muhallebinin üzerine koyun ve servis yapın.

