



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAKIZLI MUHALLEBİ (ÇEŞME İZMİR)

Reşat Akbaykal

1 kg. süt
1,5 su bardağı toz şeker
Yarım paket margarin
2 çay bardağı un
3-4 parça damla sakız (Dövülecek)

Yağ eritilir. Eriyen yağın üzerine 2 çay bardağı un süzgeç ile elenerek hafif ateşte biraz kavrulur.

Kavurduğumuz unun üzerine soğuk süt ilave edilir.

Sütümüz kaynarken şeker ve dövdüğümüz damla sakızı da ilave edilir. Sürekli karıştırarak pişirme işlemine devam edilir.

Muhallebimiz göbek attığı zaman pişmiş demektir.

Ateşin altını kapatırız. Mikser ile (Kuvvetliyseniz elle de çırpabilirsiniz) 15-20 dakika sakız gibi oluncaya kadar çırparız.

Çırpma işlemi bittiği zaman kare veya dikdörtgen bir tepsiye muhallebi boşaltılır.

Oda ısısında soğuduktan sonra tepsi buzdolabına alınır.

Buzdolabında 4 saat kadar soğuyan muhallebi kesilerek tabaklara servis edilir.

Üzerine tarçın serpilerek afiyetle yenir.

