



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## SAKIZLI MUHALLEBİ

1 lt. süt  
3-4 tane sakızı  
3,5 çorba kaşığı dolusu buğday nişastası  
1 1/4 su bardağı toz şeker

Toz şekerden orta kıvamda şurup hazırlayınız.

Bakır bir tencereye nişastayı koyup 1 su bardağı sütle eziniz. Sütün tamamını katınız. Sakızı 1 çay kaşığı şekerle havanda dövüp süte ilave ediniz. Orta hararetli ısıda karıştırarak pişiriniz. Kâselere birer kepçe dökünüz.

Soğutup buzdolabında bekletiniz. Servis zamanı şuruba batırılmış bıçakla küçük karelere kesip, üzerlerine ikişer çorba kaşığı şurup dökünüz.

---