



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAKIZLI MUHALLEBİ

MALZEME

1,5 litre süt

300 gram tozeker (2 su bardađı)

75 gram pirinç unu

25 gram nişasta

1 ay bardağı çekilmiş antepfıstığı, fındık veya badem

2 ay kaığı dolusu dvlm sakız (Mezaki)

1 fiske tuz

YAPILIŞI

Sütü kaynattıktan sonra tozekeri ve bir fiske tuzu ilave edip karıtırılıml.

Nişasta ve pirinç ununu 1 su bardağı su ile karıştırıp süte ilave edelim.

Orta ısılı ateşte sürekli karıştırarak, piirelim.

Bu esnada sakızı, havandadvelim.

Pimekte olan muhallebiye ilave edip bozadan koyu bir kıvama gelinceye kadar piirelim.

Kaselere boaltıp soğumasını bekleyelim.

Sođuduktan sonra, çekilmiş antepfıstığı ile süsleyerek, soğuk olarak servis yapalım.