



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAKIZLI MUHALLEBİ

MALZEME

1,5 litre süt

300 gram tozşeker (2 su bardağı)

75 gram pirinç unu

25 gram nişasta

1 çay bardağı çekilmiş antepfıstığı, fındık veya badem

2 çay kaşığı dolusu dövülmüş sakız (Mezaki)

1 fiske tuz

YAPILIŞI

Sütü kaynattıktan sonra tozşekeri ve bir fiske tuzu ilave edip karıştırılır.

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

Orta ısı ateşte sürekli karıştırarak, pişirelim.

Bu esnada sakızı, havandadövelim.

Pişmekte olan muhallebiye ilave edip bozadan koyu bir kıvama gelinceye kadar pişirelim.

Kaselere boşaltıp soğumasını bekleyelim.

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