



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAKIZLI MUHALLEBİ

Elif Korkmazel

4 orba kaşığı tereyağı
1 ay bardađı pirinç unu
4 su bardađı süt
1 su bardađı toz Őeker
2 adet damla sakızı
zeri için:
1 su bardađı ceviz içi
1 su bardađı Őeker

Tereyağı ve pirinç ununu tencerede hafifçe kavurun. AteŐten alıp 4 su bardağı sütü, 1 su bardağı toz Őekeri yavaŐ yavaŐ ilave edip iyice karıŐtırıp koyulaŐıncaya kadar piŐirin. DövülmüŐ damla sakızını damuhallebiye ekleyip ocaktan alın. 10 dakika irpiciyle karıŐtırın, servis ksesine aktarıp soğumaya bırakın. zeri için: YapıŐmaz bir tavada 1 su bardağı toz Őekeri ve suyu koyup sallayarak karıŐtırın. İri kıyılmış ceviz iini ekleyip kavurmaya devam edin. KarıŐımı yağlı kğit üzerine dökün, soğutun. Sođuyunca parçalayarak muhallebinin üzerine koyup servis yapın.