



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAKIZ MUHALLEBİ

7 su bardağı süt
1 bardak toz şeker
25 gram nişasta
50 gram pirinç unu
1/3 çorba kaşığı sakız
Tuzsuz antepfıstığı
Bitter çikolata
Tuz

Bir tencereye süt, toz şeker, tuz ile sıkıca bir tülbent parçasına bağlanmış sakız koyarak arada bir karıştırarak kaynamaya bırakın. Bir kaba nişasta ile pirinç ununu koyarak üstlerine 1 bardak suyu sicim gibi akıtın ve bir taraftan da karıştırarak eritin. Sonra da bu karışımı kaynamakta olan şekerli süte yine sicim gibi akıtın ve karıştırarak ilave edin ve boza kıvamında bir koyuluk alıncaya kadar durmadan karıştırarak pişirin. Tencereyi ateşten aldıktan sonra içindeki sakız torbasını çıkarın ve muhallebiyi hemen büyük bir tabağa veya küçük tatlı kaselerine dökerek iyice soğumaya bırakın. Muhallebi iyice soğuduktan sonra üstünü çikolata veya çekilmiş fıstık ile süsleyin.
