



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAKIZLI MUHALLEBİ

- 1 yemek kaşığı margarin ya da tereyağı
- 1-2 adet damla sakızı (Yaklaşık 1/2 çay kaşığı dövülmüş damla sakızı)
- 1 çay bardağı şeker
- 3 su bardağı süt
- 3 yemek kaşığı pirinç unu

Malzemelerin hepsini bir tencereye koyun. Pirinç unu ve şeker biraz eriyene kadar ocağa koymadan karıştırın. Daha sonra orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Koyulaşınca indirmeden önce margarin yada tereyağı ilave edin. Yağ eriyene kadar karıştırın. Ocaktan alarak kaselere dökün. Soğuduktan sonra üzerine fındık dökerek yada sade olarak servis yapın.
