



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAKIZLI MUHALLEBİ

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Kahve Fincanı piring unu
- 1 Avuç Fındık
- 1 Yemek Kaşığı nişasta
- 1 Avuç hindistan cevizi
- 1 Litre süt
- 1 Bardak toz şeker
- 2 Yemek Kaşığı su
- 1 Tatlı Kaşığı damla sakızı

Süt tencereye konup ateşe alınır. 15 dk. kaynetildikten sonra şekeri ilave edilip karıştırılır. Derin bir kaba nişasta piring unu toz haline getirilen damla sakızı koyulur, çok az su ilave edilerek ezilir. Kaynayan şekerli süttten 3-4 kaşık alınıp nişastalı karıma koyulur. sana margarin de eklenip hepsi birden karıştırılır. Bu karışım kaynamakta olan şekerli süte azar azar karıştırı karıştırı ilave edilir. 15-20 dk. kadar karıştırılarak pişirmeye devam edilir. Dibinin tutmamasına dikkat edilir ocaktan alındıktan sonra hazırlanan kuplara konularak. Fındı kve hindistan cevizi ile süslenip servis yapılır.