



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAKIZLI MUHALLEBİ

- 2 Adet Nohut Tanesi Kadar Damla Sakızı
- 1 L Soğuk Süt
- 1 Su Bardağı Şeker
- 1 Çorba Kaşığı Un
- 1 Çorba Kaşığı Nişasta
- 1 Çorba Kaşığı Pirinç unu
- 1 Çay Kaşığı Tereyağı
- 1 Paket Vanilya

Sakızı bir tutam şekerle birlikte havanda toz haline gelinceye kadar dövelim ve bir kenarda bekletelim. Sakız dışındaki tüm malzemeyi kalın tabanlı, geniş bir tencerede çırpma teliyle iyice karıştırılıp ocağa koyalım. Tahta kaşıkla devamlı karıştırarak orta/kısık ateşte bir taşım kaynatıp ateşten alalım. En son, damla sakızını ilave edelim. Muhallebiyi sıcak tencerenin içinde mikserle 5 dakika çırpalım. Bu sırada içine hava baloncukları girerek muhallebi kabartacaktır. Çırpma telini havaya kaldırdığınızda muhallebi sakız gibi uzayacaktır. Yüksek kenarlı bir servis kabını suyla ıslatıp muhallebiyi servis kabına dökelim.