



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## SAKIZLI NİŞASTA TATLISI

4 su bardağı su  
6 çorba kaşığı şeker  
4 çorba kaşığı nişasta  
2 parça damla sakızı

Soğuk su ve nişasta bir tencereye konur. Çırpıcı yardımıyla pürüz kalmayana kadar çırpılır. Şeker ilave edilir. Orta ateşli ocağa yerleştirilir. Çırpıcıyla sürekli karıştırarak göz göz olana kadar pişirilir. Ateşten almadan hemen önce ezilmiş sakız eklenir. Ateşten alınır, kaselele taksim edilir. 2 saat buzdolabında soğuduktan sonra ikram edilebilir.

---