



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAKIZLI PEKMEZLİ MUHALLEBİ

4 su bardağı yağsız süt,
yarım su bardağından biraz fazla pekmez,
3 çorba kaşığı nişasta,
2 adet damla sakızı.
Süslemek için kivi

Bir tencerenin içinde, sütün yarısını kaynatın. Süt kaynayınca içine pekmezi ilave edin. iyice karıştırın. Pekmezi süte yedirin. Damla sakızını da tencereye ilave edin.
Nişastayı kalan sütle sulandırıp, tencereye ekleyin. Karışım koyu bir kıvam alıncaya dek, birkaç dakika daha kaynatıp, ocaktan alın.
Muhallebiyi güveçlere doldurup, üzerini süsleyerek servis yapın.

Not: Dilerseniz muhallebiyi 200 derecelik fırına sürüp, 10 dakika pişirin. Böylece hem göze daha hoş gözükecek hem de daha leziz olacaktır.