



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAKIZLI VE ELMALI MUHALLEBİ

4 KİŞİLİK KULLANILAN MALZEME

Yörsan Süt 1000 ml.

Şeker 250 gr.

Nişasta 50 gr.

Damla Sakızı 4 parça

Vanilya 1 tutam

Elma 1000 gr.

Şeker 200 gr.

Tarçın 20 gr.

HAZIRLANIŞI

Süt, şeker, vanilya ve damla sakızı orta ateşte yavaş yavaş kaynatılır. Nişasta soğuk suda eritilir, kaynayan süte karıştırılarak ilave edilir ve muhallebi yapılır.

Bu arada elmalar soyulur ve rendelenir. Şekerle beraber ocakta pembeleşinceye kadar pişirilir. Tarçın ilave edilerek soğutulur. Kupanın altına elmalı tarçın koyulur. Üstüne sakızlı muhallebi ilave edilir. Buzdolabında soğutulularak servis yapılır.

[ML® Sakızlı Rulo Muhallebisi için tıklayın](#)