



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞIK MUHALLEBİ

1 litre süt
1 su bardağı şeker
1 çay bardağı pirinç unu
1 çay bardağı nişasta
1 çay bardağı badem
Üzeri için:
20 adet kuru kayısı
1 su bardağı şeker

Önce karamelize işlemi için tavaya şeker konur, kısık ateşte eriyip kahverengileşene kadar pişirilir. Büyük bir kaseye karamel dökülür, biraz kenarlarına da yayılır. İkiye bölünmüş kayısılar karamelli zemine dizilir. Tencereye mahallebi malzemeleri ve badem konur. Orta ateşte sürekli karıştırarak kıvam alana kadar pişirilir. Karamelli kayısı kaseye dökülür. Bir gece buzdolabında bekletilir. Ertesi gün düz bir servis tabağına ters çevrilir.