



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VİŞNELİ SAKIZLI MUHALLEBİ

Malzeme:

- 1,5 su bardağı toz şeker
- 1,5 su bardağı Bizim Mutfak Un
- 1 adet yumurta
- 15 gr Teremyağ
- 2 çorba kaşığı file badem
- Birkaç adet damla sakızı
- 1 su bardağı dondurulmuş vişne
- 1 litre süt

Süt, tozşeker, un, yumurta Teremyağ ve damla sakızını bir kasede karıştırıp sos tenceresine aktarın. Devamlı karıştırarak muhallebi kıvamına gelinceye kadar birkaç taşım kaynatın. Kaynadıktan 5 dakika sonra cam bir kaseye alıp mikser yardımı ile çirpin. Minik bardakların tabanlarına dondurulmuş vişneler yerleştirin. Yarısına kadar muhallebiyle doldurun. Aralarına vişne taneleri ekleyip üzerlerine kalan muhallebiyi paylaşırın. Soğuduktan sonra file bademlerle süsleyerek servis yapın.