

# Sakız Bademli Muhallebi

Toplam 57 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

6 kişilik

Kolay

~188 kcal

Açılış 2/10

Çeşme sakız bademli muhallebi, damla sakız badem dokusuyla birleştirerek ipeksi, serin ve sahil esintili bir kaşık tatlı sunar.

## Malzemeler

- 4 su bardağı Süt
- 0.5 su bardağı Toz badem
- 4 yemek kaşığı Pirinç unu
- 0.8 su bardağı Şeker
- 1 çimdik Damla sakız

## Yapılış

1. Süt, pirinç unu ve şekeri tencerede pürüzsüz çırpın.
2. Damla sakız toz bademle ezip sütlü karışım ekleyin.
3. Muhallebiyi kısık ateşte koyulaşana kadar karıştırarak pişirin.
4. Muhallebiyi kaselere paylaşın badem dibe çökmesin diye son kez karıştırın.
5. Tatlıyı 35 dakika soğutun, sakız aromasını tursun.

### PÜF NOKTASI

Bademi çok ince çekmek muhallebinin pürüzsüz ama dolgun bir ağız hissi vermesini sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Muhallebiyi soğuk sunun, üstüne badem ve sakız toz ekleyin.

## Alerjenler

Süt

Kuruyemiş