

# Sakız Muhallebi

Toplam 22 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

6 kişilik

Kolay

~176 kcal

Açılış 2/10

Çeşme sakızlı muhallebi, damla sakızlı sütü tabanla birleştirerek ipeksi, serin ve hoş kokulu bir sahil tatlısı hazırlar.

## Malzemeler

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

## Yapılış

- Sütlü karışımı topak kalmayana kadar çırpın.
- Muhallebiyi 8-10 dakika koyulaşana kadar pişirin.
- Damla sakızlı her 1 dakikada yedin.
- Kaselere paylaşır soğutun.
- Serin servis edin.

### PÜF NOKTASI

Damla sakızlı çok az kullanmak tatlın dengeğini ve ferahlığını korur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Muhallebiyi soğuk verin, üstüne tarçın serpip küçük kaselerde sunun.

## Alerjenler

Süt