



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEK JÖLELİ DAMLA SAKIZLI MUHALLEBİ

- 1 kg Süt
- 2 Kahve Fincanı Un
- 6 Çorba Kaşığı şeker
- 2 Adet Orta büyüklükte damla sakızı
- 1 Çorba Kaşığı Tereyağı
- 1 Paket çilek jölesi

Bir mutfak havlusunu rulo yapalım. Kuplarımızı yatay olarak havlunun rulo kısmına yaslayalım. Jöleyi üzerindeki tarife göre hazırlayıp kadehlerimizin tam yarısını kaplayacak şekilde yavaşça dökelim. Yaklaşık 1 saat olduğu yerde soğumaya bırakalım.

Süt, un ve şekeri karıştırarak orta ateşte pişirelim.

Kaynamaya başladığında altını kısarak damla sakızını ve tereyağını ekledikten sonra 5 dakika daha karıştırarak pişirelim. Soğuduktan sonra mikser ile 5-10 dakika çırpalım. Kuplarımızı dikkatlice kaldırarak jölenin donup donmadığını kontrol edelim.

Donmuşsa kalan yarısına muhallebimizi dökelim.

Tam olarak soğuduktan sonra istediğimiz şekilde süsleyerek servis yapalım.

