



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DAMLA SAKIZLI MUHALLEBİ

Elif Korkmaz

3 Su Bardağı Süt
1 Su Bardağı Şeker
4 Çorba Kaşığı Un
3 Çorba Kaşığı Tereyağı
2 Paket Vanilya
1 Tatlı Kaşığı Damla Sakızı Tozu
İsteğe Bağlı Ahududu
İsteğe Bağlı Tarçın
İsteğe Bağlı Nane Yaprakları

Tereyağını tencerede eritip üzerine unu ekledikten sonra iyice kavuralım. Un kavrulunca süt ve şekeri ilave edip karıştırarak pişirelim. Muhallebiyi ocaktan alıp içine vanilyayı ilave edelim ve 10 dakika kadar çırpalım. Sakızı da ekleyip karıştırmaya devam edelim. Hazırladığımız muhallebiyi küçük cam kaplara döküp soğumaya bırakalım. Üzerini ahududu, tarçın ve nane yapraklarıyla süsleyip servis yapalım.