



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CENNET HURMALI DAMLA SAKIZLI MUHALLEBİ

<http://www.hurriyet.com.tr>

1 litre süt
3 yemek kaşığı tepeleme un
6 yemek kaşığı toz şeker
1 paket vanilya
1 paket damla sakızı
Sosu için:
3 adet olgunlaşmış cennet hurması

Bir tencereye, süt, řeker ve unu alın.
Orta hararetili ateşte varsa çırpma teliyle sürekli karıştırarak muhallebi kıvamında pişirin.
Piřmeye yakın vanilya ve dövülmüş damla sakızını ilave edin. (Aromaları böyle daha belirgin olacaktır.)
Muhallebi göz göz olunca ateşin altını kısın ve 1-2 dakika daha pişirin.
Kuru ve temiz kaselere sıcak sıcak muhallebiyi üzerinden 1 parmak eksik kalacak şekilde paylaştırın.
Oda sıcaklığında soğumaya bırakın.
Cennet hurmalı damla sakızlı muhallebi tarifi
Sos için cennet hurmasının iini kaşık yardımıyla çıkarın ve bir kase nin içinde çatalla iyice ezip pre haline getirin
Soęuyan muhallebinin üzerine pre haline gelmiş cennet hurmasını paylaştırın.

