



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEK SOSLU 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:
1,5 su bardağı kadar doğranmış çilek
2 yemek kaşığı toz şeker

Bir tencereye, süt, şeker ve unu alın. Orta hararetli ateşte sürekli karıştırarak muhallebi kıvamında pişirin. Pişmeye yakın vanilya ve dövülmüş damla sakızını ilave edin. Muhallebi göz göz olunca ateşten alın. Kuru ve temiz kaselere sıcak sıcak muhallebiyi üzerinden 1 parmak eksik kalacak şekilde paylaşın. Oda ısısında soğumaya bırakın. Sosu için çilekleri şeker ile birlikte püre haline getirin. Küçük bir tencerede kısık ateşte, çilekler hafif suyunu çekene kadar pişirin. Soğuyan muhallebinin üzerine çilek sosunu paylaşın. Soğumaya bırakın.

