



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## DAMLA SAKIZLI IKOLATALI MUHALLEBİ

200 ml Süt  
1 Adet Damla Sakızı  
50 g çikolata  
1 ay Kaşığı Vanilya  
2 orba Kaşığı Nişasta  
1 ay Fincanı Şeker

Sütümüzü orta ateşte kaynatırken; içine damla sakızı, vanilya, nişasta ve şekerini ilave edip muhallebi kıvamına gelene kadar karıştıralım. Karışımı, geniş bir muhallebi kabına alıp soğumaya bırakalım. Son olarak, çikolatayı benmari usulü eritip muhallebinin ortasına akıtalım. Muhallebimizi kurlara veya tatlı kâselerine eşit olarak paylaşalım.