



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DAMLA SAKIZLI MUHALLEBİ

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

- 1 litre süt
- 1 su bardađı toz Őeker
- 3 yemek kaŐığı mısır niŐastası
- 2 yemek kaŐığı un
- 1 yumurta sarısı
- 1 paket vanilya
- 2 parça damla sakızı
- 1 yemek kaŐığı tereyağı

Damla sakızını bir havanda döverek toz haline getirin.

Bir tencereye süt, toz Őeker, mısır niŐastası, un ve yumurta sarısını ekleyin. Malzemeleri iyice çırparak karıŐtırın. Tencereyi ocağa alın ve kısık ateŐte sürekli karıŐtırarak piŐirin. KarıŐım koyulaŐmaya baŐlayana kadar karıŐtırmayı bırakmayın.

Muhallebi koyulaŐmaya baŐlayınca, içine toz haline getirdiğiniz damla sakızını ve vanilyayı ekleyin. KarıŐtırarak 2-3 dakika daha piŐirin.

Muhallebi piŐtikten sonra, ocaktan alın ve içine tereyağını ekleyin. Tereyağı eriyene kadar karıŐtırın.

Muhallebiyi kaselere veya kupaara paylaŐtırın. Oda sıcaklığına geldikten sonra buzdolabında soğumaya bırakın. Sođuduktan sonra dilerseniz üzerine tarçın serpebilir veya fındık, badem gibi malzemelerle süsleyerek servis edebilirsiniz.

