



DAMLA SAKIZLI MUHALLEBİ

125 Gr margarin
1 Paket vanilya
6 Bardak süt
1 Bardak şeker
1 Bardak un

Muhallebiyi yapacağımız tencereye sütü, unu, şekerini koyup hızlı ateşte çırpma teli ile kaynayana kadar (göz göz olana kadar) sürekli karıştırıyoruz. Kaynamaya başladığında yağı, vanilyayı ve dövülmüş damla sakızı ilave edip 5 dakika kısık ateşte ara ara karıştırarak pişiriyoruz. Ocağın altını kapattıktan sonra mikserle 5-7 dakika çırpıttıktan sonra kaselere döküp soğuyunca servis ediyoruz.

