



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

DAMLA SAKIZLI MUHALLEBİ

İlkay Öztürk

3 Su Bardağı Süt
1/2 Su Bardağı Un
1/2 Su Bardağı Toz Şeker
5 Adet Damla Sakızı
2 Çorba Kaşığı Margarin veya Tereyağı
1 Paket Vanilya
1 Tatlı Kaşığı Tarçın

Tencereye süt, un ve şekeri koyup kısık ateşte tel çırpıcıyla karıştırarak pişirelim. Fokurdamaya başlayınca margarin ya da tereyağını ekleyelim. Vanilya ve damla sakızını da koyup, ocağın altını kapatalım. Mikserle iyice pürüzsüz bir kıvama gelene kadar, yaklaşık 3-4 dakika çırpalım. Muhallebiyi kumlara paylaşalım. Tarçınla süsleyip servis yapalım.