



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY DAMLA SAKIZLI TATLI

1 tatlı kaşığı margarin
1,5 lt süt
1,5 su bardağı şeker
1 su bardağı + 2 kaşık nişasta
1 paket vanilya
1 paket kedi dili
1 adet damla sakızı
Çilek
Kivi
Muz

Sütü, şekerini, unu, nişastayı koyup çırpma teliyle karıştırıp ocakta göz göz olana kadar pişirin. Vanilya, margarin ve damla sakızını koyup karıştırarak bir taşım pişirip, altını kapatın. Bir tabağa süt koyup kedi dilini batırıp hemen çıkartın, borcama dizin .Bütün kedi dilleri bitene kadar bu işlemi yapınız üzerine pişirdiğimiz muhalebiyi döküp güzelce yayın. Servis yaparken üzerine kivi, muz ve çileği küp küp doğrayıp her tarafını kaplayıp en az 3 saat buzdolabında bekletip servis yapın.

