



## SALEPLİ MUHALLEBİ

- 1 lt. süt
- 1 su bardađı un
- 2 yemek kaşığı nişasta
- 1 yemek kaşığı salep
- 6 yemek kaşığı toz şeker
- 100 gr. tereyađı
- 1 paket vanilya

Süt, nişasta, şeker, un ve salebi karıştırın. Orta ateşte kaynama noktasına gelip koyulaşana kadar pişirin. Altını kapattıktan sonra tereyağı ve vanilyayı ekleyin. Kaselele paylaşırıp buzdolabında iki saat dinlendirin. Tarçın ile servis edin.

