

Damla Sakizli Muhallebi

Malzemeler

2 corba k. pirinc unu(silme)

2 corba k. un(silme)

1 su b. seker

4 su b. sut

2 parca damla sakizi

1 corba k. tereyag

Yapilisi

Tencereye pirinc unu ve unu alip 2-3 dk. kavurun. Seker ve sutu ekleyerek surekli karistirarak orta ateste muhallebi kivamina gelene kadar pisirin. Indirmeye yakin dovulmus damla sakizlarini ekleyip 1 dakika daha pisirin ve altini kapatip tereyagini ekleyin. Kaselere paylastirin ve ilidiktan sonra buzdolabina kaldirin. Dilediginiz gibi susleyip servis yapin.