

Damla Sakizli Muzlu Rulo Muhallebi

Malzemeler

1 su bardagi un
1 lt sut
1 su bardagi seker
3 iri damla sakizi dovulmus toz halde
50 gr tereyag
3-4 su bardagi hindistan cevizi
Arasi icin muz

Yapilisi

Tencerede once unu birkac dakika kavurun unun kokusunu alip o sasi tadi giderin..Soguduktan sonra sutu ilave edin kivami koyulasınca seker ve damla sakizinde ekleyip muhallebi kivamina gelmesini bekleyin..En son tereyagini katin ve altini kapatın.. Dikdortgen büyük boy borcamı önce içini bir miktar ıslatın ardından hindistan cevizini boş yer kalmayacak şekilde borcama serpin..Kivam alan muhallebinizi yavaş yavaş birden dokmeden borcama yayın mümkünse bir gece bekletin veya en az 4-5 saat buzdolabında soğutun..
Soguduktan sonra spatulanizin genisliginde -ki daha kolay dondurebilesiniz -dilimler kesin yine dilimlerin icine oturabilecek sekilde muzlari kesip yerlestirin.. Spatula yardimiyla yavas hareketlerle muhallebinizi sarin ardından servis edin..