

Sakizli Sarma Muhallebi

Malzemeler

5 su bardagi sut

1 su bardagi un

1 su bardagi seker

iki adet damla sakizli ciklet

100 gr tereyagi

Yarim paket kakaolu biskuvi

Yapilisi

Once biskuvileri rondoda un haline gelene kadar cekelim.Ufalanmis biskuvileri borcam tepsiye yayalim.Sut, un ve sekeri karistirip muhallebi gibi pisirelim.Indirmeye yakin icine sakiz ve yagi katip, en az bes dakika cirpalim.Pisen muhallebiyi sicakken biskuvi serili tepsiye yayalim.En az iki saat kadar buzdolabinda bekletip, ince seritler halinde keselim.Yavasca rulo yapip servis edelim.AFIYET OLSUN :)