**DAMLA SAKIZLI MUHALLEBİ TARİFİ**

**Malzemeler:**

* 1 litre süt
* 1 su bardağı toz şeker
* 6 yemek kaşığı un
* 1 tatlı kaşığı tereyağı
* 1 tatlı kaşığı damla sakızı (macun kıvamında)
* 1 paket vanilya

**Yapılışı:**

Damla sakızlı muhallebi için tencereye süt, şeker ve unu alarak, ocağı açmadan güzelce karıştıralım.

Ardından ocağı açalım ve muhallebi koyulaşana kadar karıştırarak pişirelim. Bu aşamada damla sakızlı muhallebinin dibinin tutmaması için ocağı çok yüksek ateşte açmamaya ve sürekli karıştırmaya dikkat etmelisiniz.

Koyulaşıp kaynayan muhallebimizin altını kapatalım ve içerisine tereyağı, vanilya ve damla sakızını ekleyerek çırpmaya devam edelim.

Muhallebinizde damla sakızını macun yerine sakız formunda kullanacaksanız öncesinde havanda dövüp pişirme aşamasında ilave edebilirsiniz.

Muhallebimiz tamamen karışıp pürüzsüz bir kıvam aldıktan sonra kaselere paylaştıralım.

Oda sıcaklığına gelen tatlılarımızı buzdolabına kaldıralım ve 1 saat kadar dinlenmeye bırakalım.

**Afiyet Olsun.**