


# Sakızlı Muhallebili Kup

Yaklaşık 5 - 6 kup

   pratik

 yaklaşık 40 dakika



## Malzemeler:

### Sakızlı muhallebi karışımı:

- 1 poşet Dr. Oetker Sakızlı Muhallebi
- 3,5 su bardağı süt
- 25 g margarin
- 2 adet muz
- 4 - 5 yemek kaşığı böğürtlen reçeli

## 1 Muhallebinin hazırlanışı:

Sakızlı muhallebiyi süt ile karıştırarak pişirin. Kaynamaya başladığında ocağı kısıp margarini ekleyin, 3-4 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alın, oda sıcaklığına geldiğinde buzdolabına koyun.

2 Muzların kabuklarını soyup dilimleyin. Reçeli ve muz dilimlerini yağsız bir tavaya alın. Orta ateşte karıştırarak 1 dakika kaynatın. Ocaktan alıp soğumaya bırakın.

3 Servisten önce sakızlı muhallebiyi buzdolabından çıkartın, bir çırpma kabına alın ve mikser ile 5 dakika çırpın. Aralara böğürtlen reçeli ve muz dilimleri koyarak kuplara paylaşın ve servis yapın.

### Tip from the Test Kitchen

- Böğürtlen reçeli yerine taze böğürtlen veya ahududu kullanabilirsiniz: 1 su bardağı böğürtlen veya ahududuyu 3 yemek kaşığı toz şeker ile 2-3 dakika kaynatın, muz dilimlerini ekleyip 1 dakika daha kaynatın ve ocaktan alın.