ANANASLI TEPSİ MUHALLEBİSİ

1 litre süt
1,5 su bardağı şeker
2 adet yumurta sarısı
1 su bardağı pirinç unu
1 paket vanilya
1 kutu konserve ananas
Üzeri için:
2 adet yumurta akı

Ananas dışında malzeme tencereye konur. Orta ateşte sürekli karıştırarak kıvam alana kadar pişirilir. Fırın tepsisinin yüzeyine ananas dilimleri dizilir. Üzerine muhallebi dökülür. Yumurta akları 1 fiske tuzla çırpılır, kar haline getirilir. Muhallebinin üzerine yayılır. Önceden ısıtılmış 160 derece fırına verilir. Üzeri kızarana kadar pişirilir.



Fotoğraf "Bahtiyar Canlı" tarafından gönderildi. 06.12.2017

© lezzetler.com tarif no:40087 • adı:Ananaslı Tepsi Muhallebisi • gönderen:vira • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:35