BALKABAKLI MUHALLEBİ

1 kilo balkabağı
1 su bardağı toz şeker
200 gram fındık, fıstık, ceviz
Süt
5 yemek kaşığı tepeleme şeker
2 yemek kaşığı tepeleme nişasta
2 yemek kaşığı tepeleme un
1 paket krem şanti
100 gram tereyağı

Balkabaklarını soyduktan sonra rendelemeye başlıyoruz. Rendeledikten sonra üzerine şeker ekleyip suyunu çekene kadar pişiriyoruz, Üzerine fındık ekleyip tereyağı ile soteliyoruz. Kabaklar sotelendikten sonra soğumaya bırakıyoruz. Borcama yaptığımız krem şantili muhallebiyi döküp üzerine balkabak şeker karışımını ekliyoruz. Üzerini fındık ve fıstıklarla süsleyip. Soğuk servis yapıyoruz.

© lezzetler.com tarif no:93161 • adı:Balkabaklı Muhallebi • gönderen:cızbız • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:32