ÇİLEK PELTELİ MUHALLEBİ

1 paket Pakmaya Muhallebi
5 su bardağı süt (1 litre)
500 gr taze çilek
3 su bardağı su
1 çorba kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri
3 çorba kaşığı tepeleme Pakmaya Buğday Nişastası
Üzeri İçin
1 küçük kase fındık krokan
Taze Çilek

Muhallebi için tencereye 1 litre suyu aktarın ve üzerine Pakmaya Muhallebi paketinin tamamını dökün. Orta ateşte, sürekli karıştırarak kaynatın. Kaynayınca ateşi kısın ve 5 dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin. Muhallebiyi ocaktan alın, ılınınca eğik konumdaki bardakların yarısına paylaştırın. Muhallebi bardaklarını hiç kıpırdatmadan oda ısısında soğumaya bırakın.
Pelte için yıkanıp süzülmüş taze çilekleri mutfak robotuna aktarın. Suyu, Pakmaya Pudra Şekeri ve Pakmaya Buğday Nişastası□nı ekleyip birkaç dakika çırpın.
Pelte karışımını orta boy bir tencereye aktarın. Sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına gelene dek pişirin. Pelteyi ocaktan alın ve oda ısısında soğumaya bırakın.
Pelteyi oda ısısında katılaşmış muhallebi bardaklarının kalan yarısına dikkatlice dökün. Oda ısısında soğuttuktan sonra buzdolabına aktarın. Birkaç saat daha beklettikten sonra krokan ve taze çilekle birlikte soğuk soğuk servis yapın.
Pelteyi oda ısısında katılaşmış muhallebi bardaklarının kalan yarısına dikkatlice dökün. Oda ısısında soğuttuktan sonra buzdolabına aktarın. Birkaç saat daha beklettikten sonra krokan ve taze çilekle birlikte soğuk soğuk servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:121998 • adı:Çilek Pelteli Muhallebi • gönderen:yiğit bulan • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:37