ÇİLEK SOSLU SAKIZLI MUHALLEBİ

Yarım Paket Margarin
3 Kahve Fincanı Un
1 Kg Süt
1,5 Bardak Toz Şeker
2 Parça Damla Sakızı
Sosu İçin
Yarım Kg Çilek
1 Kahve Fincanı Toz Şeker

Sosunu hazırlamak için çilekleri toz şeker ile robotta iyice çırpın. Muhallebisi için; tencerede margarinle unu hafifçe pişirin. Daha sonra üzerine süt, şeker ve damla sakızını ekleyerek pişirmeye devam edin. Kaynayınca altını kapatın ve mikser ile 5 dakika çırpın.
Borcamın dibini suyla ıslatıp hazırlamış olduğunuz muhallebiyi içine dökün ve soğumaya bırakın. Sosunu ister tüm muhallebinin üzerine ister servis yaparken ayrıca dökün.

Not: Yayında dondurma ile de servis yapabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:47009 • adı:Çilek Soslu Sakızlı Muhallebi • gönderen:akyel • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:49