ÇİLEK SOSLU MUHALLEBİ

3 çorba kaşığı margarin,
2,5 kahve fincanı un,
3 su bardağından biraz fazla süt,
2,5 kahve fincanı tozşeker,
2 paket vanilya.
Sosu İçin:
2 su bardağı çilek,
4 çorba kaşığı tozşeker,
1/3 su bardağı su

Margarin ve 2,5 kahve fincanı unu tencereye alıp kavurun. Üzerine 3 su bardağından biraz fazla sütü, yavaş yavaş ilave edin. Ardından tozşekeri ekleyip, iyice karıştırarak, muhallebi kıvamına getirin. Ocaktan aldığınız muhallebinin üzerine vanilyayı ilave edip, blendırda 10 dakika çırpın. Ilıdığında ise, buzdolabında soğumaya bırakın. Ayıklanmış ve yıkanmış çilekleri, tozşeker ve su ile robotta püre haline getirin. Bir tencereye aktarıp, çok kısık ateşte tıkırdamaya başlayıncaya dek kaynatın. Altını kapatıp ılınmaya bırakın. Sonrasında buzdolabında soğutun. Ardından muhallebiyi ve çilek sosunu buzdolabından çıkarın. Muhallebinin üzerine çilek sosunu gezdirip servis yapın.

ML® Çilek Rüyası için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:17569 • adı:Çilek Soslu Muhallebi • gönderen:yaralı yürek • indirme tarihi:25.04.2024 - 16:52