ELMALI MUHALLEBİ

1 kg. elma
1 bardak su
1 bardak şeker
yarım kilo süt
1 yumurta
2 kaşık un
6 kaşık şeker

Elmaları yıkayıp soyun. Yarım olarak kesip çekirdek yataklarını çıkarın. Tencereye 1 bardak şeker ve bir bardak suyu koyup karıştırın. Elmaları pişirin. Pişmiş elmaları kaselere koyun.
Diğer tarafta bir tencerede yumurtayı çırpın. Biraz süt ilave edip karıştırın. 2 kaşık unu ve şekeri katıp, karıştırın. Sütün tamamını koyup, muhallebi kıvamına gelince ateşten alarak elmaların üzerine dökün. Soğuyunca hindistancevizi serperek servis yapın.

ML® Meyveli Muhallebi için tıklayın



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 25.12.2023

© lezzetler.com tarif no:1965 • adı:Elmalı Muhallebi • gönderen:Çetin Ceviz • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:53