MUHALLEBİ

5 bardak süt
1 kahve fincanı nişasta
1 kahve fincanı pirinç unu
2 tepeleme yemek kaşığı tozşeker
1 bardak su
Bir fiske tuz
Üstü için:
1 kahve fincanı gülsuyu

Süt, şeker ve tuzu ateşte kaynatın. Nişasta ve pirinç ununu, 1 bardak suyla ezin ve kaynamakta olan süte azar azar katıp karıştırın. 15 dk kısık ateşte kaynatarak pişirin.
Muhallebiyi dibi düz bir kaba iki parmak yüksekliğinde boşaltın. İyice donduktan sonra, dört köşe parçalara bölün. Üzerine gülsuyu ve pudraşekeri dökerek servis yapın.

ML® Soslu Muhallebi için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:5423 • adı:Muhallebi • gönderen:panjur • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:36