KREM KARAMEL

Nurhan KABAKÇI

1 litre süt
10 yemek kaşığı toz şeker
2 yumurta
2 yemek kaşığı mısır nişastası
2 yemek kaşığı un
1 su bardağı su

1 litre süte 10 yemek kaşığı şekeri koy ve kaynat. Ayrı bir kaseye iki yumurtayı, unu, nişastayı, 1 su bardağı suyu ve 2 yemek kaşığı toz şekeri koy ve mikserle çırp. Kaynamaya başlayan süte azar azar yedir. Islak kaselerin içersine yanmış şeker dök ve bunun üzerine pişirdiğimiz muhallebiyi dök. Donunca ters çevirerek servis yap.

ML® Yanık için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:6918 • adı:KREM KARAMEL • gönderen:gülbin • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:09