GÜLLAÇ MUHALLEBİSİ (4 KİŞİLİK)

Malzeme : 600 gr. Süt, 100 gr. Toz şeker, 2 yaprak Güllaç, 2 gr. Çam sakızı, 60 gr. Buğday Nişasta.

Yapımı: Süt ve şeker çukur kapta kaynatılır. Sütün yarısı bir kaba alınır. İçine kırılmış güllaçlar ilave edilerek yumuşatılır. Diğer tarafta kaynayan süte, ezilmiş çamsakızı ve buğday nişastası ilave edilir. İki karışım birleştirilip, 1 dk. daha kaynatılıp kaselere dökülür. Soğuduktan sonra isteğe göre çeşitli meyve sos ve dilimlenmiş meyvalarla servis edilir.

Esenlikler...

© lezzetler.com tarif no:1112 • adı:Güllaç Muhallebisi • gönderen:Hiç Kimse • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:43