KAHVE SOSLU ŞEFTALİLİ MUHALLEBİ

10 adet bisküvi
500 gr süt
2 çorba kaşığı un
1 çorba kasığı nişasta
2 çorba kaşığı seker
2 şeftali
Kahve Sos:
1 bardak su
1 tatlı kaşığı mısır nişastası
1 tatlı kaşığı nescafe
1 çorba kaşığı şeker
Hepsi pişirilir, ılık kullanılır.

Süt, un, şeker, nişasta ateşte koyulaşana kadar pişirilir. Servis tabağına bisküvi ufalanır, yapılan muhallebi dökülür ve dondurulur. Dilim dilim kesilir tabağa alınır. Şeftali dilimleri konur, üzerine bir dilim muhallebi daha konur, kahveli sosla servis yapılır.

ML® Soslu Muhallebi için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:37238 • adı:KAHVE SOSLU ŞEFTALİLİ MUHALLEBİ • gönderen:Son yolcu • indirme tarihi:25.04.2024 - 17:17