KAKULELİ ÇİLEK SOSLU MUHALLEBİ

6 kişilik
MALZEMESİ
Bir buçuk su bardağı hindistancevizi
4 su bardağı süt
1 su bardağı tozşeker
3 çorba kaşığı mısır nişastası
1 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı tereyağı
4 adet ezilmiş kakule
3 çorba kaşığı kakao
3 çorba kaşığı dövülmüş antepfıstığı
Dilerseniz gülsuyu
Çilek sosu:
1 su bardağı çilek reçeli
1 kahve fincanı su
1 çay kaşığı mısır nişastası

Tencereye hindistancevizi, 4 su bardağı süt, 1 su bardağı tozşeker, 3 çorba kaşığı mısır nişastası, 1 çorba kaşığı un ve 1 çorba kaşığı tereyağını koyun. Muhallebi olacak biçimde pişirin. Ocaktan aldığınız muhallebiye ezilmiş kakule tozu koyun. İyice yedirene kadar karıştırın. Servis kaselerini hafifçe yağlayın. Bu muhallebiyle kaselerin yarısını doldurun. Üzerine kakao ve antepfıstığı serpin. Kalan muhallebiyi de üzerine yayın. Gül suyu ve çilek sosu döktüğünüz servis tabağına ters çevirin.

Çilek sosunun yapılışı: Reçel, su ve mısır nişastasını 10 dakika orta ateşte kaynatın. Ocaktan alıp, iyice ezin. İnce bir süzgeçten geçirin.

© lezzetler.com tarif no:35366 • adı:Kakuleli Çilek Soslu Muhallebi • gönderen:depar • indirme tarihi:24.04.2024 - 21:50