KİVİLİ SU MUHALLEBİSİ

İkbal Gürpınar

2 adet kivi
2 bardak su
2 bardak süt
1 kaşık un
2 kaşık nişasta
1 bardak pudra şekeri
Yarım bardak çilek veya vişne reçeli suyu
1 kase Antepfıstığı içi (Süslemek için)

Su, süt, un, nişasta iyice çırpıldıktan sonra orta ateşte karıştırılarak pişirilir. Servis edilecek kapların altlarına 3'er dilim kivi koyulduktan sonra muhallebimiz boşaltılır. En az 2 saat buzdolabında soğutulan tatlımız yine kivi dilimleri eşliğinde reçel suyu, pudra şekeri ve fıstık serpilerek servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:63452 • adı:Kivili Su Muhallebisi • gönderen:delikanlı • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:40