KİVİLİ TATLI

4 Su Bardağı Süt
3 Çorba Kaşığı Nişasta
3 Çorba Kaşığı Un
1 Su Bardağı Toz Şeker
1 Çorba Kaşığı Margarin
1 Paket Krem Santi
Sos İçin:
8 Adet Kivi
1/2 Su Bardağı Toz Şeker
1 Çorba Kaşığı Nişasta
1/2 Çay Bardağı Şeker

Muhallebiyi hazırlamak için sütü, nişastayı, un, şekeri ve margarini tencereye koyalım. Orta ateşte sürekli karıştırarak üzeri göz göz olana kadar pişirelim. Ilınmaya bırakalım. Ilıyınca toz kremşantiyi katıp iyice çırpalım. Bir borcama muhallebiyi dökelim.
Kivili sos için kivileri soyup rondodan geçirelim. Bir tencereye kivileri, suda erittiğimiz nişastayı ve şekeri koyup pişirelim. Muhallebinin üzerine yayalım. Soğuduktan sonra 2-3 saat buzdolabında bekletip servis edelim.



© lezzetler.com tarif no:112214 • adı:Kivili Tatlı • gönderen:Göksen • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:46