LİMONLU MUHALLEBİ

3 su bardağı süt
1 su bardağı şeker
4 çorba kaşığı un
3 çorba kaşığı tereyağı
2 paket vanilya
1 çorba kaşığı tarçın
2 limon
1 yeşil limon
2 paket kepekli bisküvi

Tereyağını tencerede eritin, unu ekleyip kavurmaya başlayın. Un kavrulunca üzerine sütü döküp karıştırarak pişirin. Ocaktan alınca içine vanilyayı ekleyin. Bu karışımı yaklaşık 10 dakika kadar çırpmak gerekir ki, uzayan bir muhallebi olsun. Muhallebi ılınınca limon suyunu ilave edip karıştırmaya devam edin. Tepsiye tereyağı sürün, şeker serpin. Toz haline getirdiğiniz bisküvileri yayın, spatulayla düzeltin. Üzerine hazırladığınız muhallebiyi dökün. Bu şekilde soğumaya bırakın. Daha sonra kesip limon dilimleriyle süsleyerek ikram edin.

© lezzetler.com tarif no:88077 • adı:Limonlu Muhallebi • gönderen:kolay lokma • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:48