MUHALLEBİ

MALZEME:
200 gram tozşeker
100 gram pirinç unu
2 yumurta sarısı
1 kilo süt

HAZIRLANIŞI
Süt şekerle ateşe konup kaynatılır pirinç unu bir bardak su ile karıştırılır iyice ezilir yumurta sarıları ilave edilir, süt kaynadıktan sonra bu karışım yavaş yavaş sütün içine boşaltılır ve devamlı karıştırılarak pişirilir. Koyulaşınca ateşten indirilir. Ilıklaşmca tabaklara boşaltılır.

Not: Tabaklara boşaltılacak hale gelene kadar muhallebinin sık sık karıştırılması lâzımdır. Kendi haline soğumaya bırakılırsa üstü kaymak bağlar ve küçük kaplara dökülmesi imkansızlaşır. Sık sık karıştırmak bu mahzuru önler.

© lezzetler.com tarif no:26996 • adı:MUHALLEBİ • gönderen:pardus • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:20