MUHALLEBİLİ ARMUT TATLISI

1 litre süt
1 su bardağı toz şeker
3 çorba kaşığı pirinç unu
1 çorba kaşığı nişasta
1 paket vanilya
1 paket kakaolu bisküvi
Üzeri için:
4 armut
1 su bardağı toz şeker
1 tatlı kaşığı karanfil

Armutları soyup çekirdeklerini çıkartın. Kalın bir şekilde dilimleyip geniş bir tencereye koyun. Üzerine karanfil ve şeker ekleyip kendi suyu ile pişirin. Muhallebisi için sütü ve şekeri tencereye koyup pişirin. Pirinç unu, nişasta ve vanilyayı katıp koyu bir kıvam alana kadar pişirmeye devam edin. Derin bir kabın içine pişen muhallebiyi dökün. Bisküvileri parçalayıcıda parçalayın. Ilınan muhallebinin üzerine bisküviyi dökün. Muhallebi soğuduktan sonra karanfille birlikte pişen armutları üzerine yerleştirin. Üzerine yeşil fıstık serpip servis edin.

© lezzetler.com tarif no:78562 • adı:Muhallebili Armut Tatlısı • gönderen:sedan • indirme tarihi:26.04.2024 - 22:10