MUZLU SAKIZ MUHALLEBİSİ

2 adet muz
2 su bardağı süt
25 gram margarin
2-3 adet damla sakızı
2/3 su bardağı tozşeker
2 çorba kasığı un
2 çorba kasığı nişasta
1 adet yumurtanın sarısı

Bir tencerede 1 su bardağı sütü, margarini ve damla sakızlarını karıştırın. Tencereyi ateşe oturtun. Tahta bir kaşıkla sürekli karıştırarak, sakızların erimesini sağlayın. Ayrı bir tencerede 1 su bardağı sütü, şekeri, unu, nişastayı ve yumurta sarışım karıştırın. Kısık ateşte pişirin. Koyulaşmaya başladığında sakızlı sütü, muhallebiye ekleyin. Karıştırmaya devam edin. Koyu bir hal aldığında muhallebiyi ateşten alın. 8-9 çorba kaşığı muhallebiyi ayırın. Muzları rendeleyerek, tenceredeki muhallebinin üzerine ekleyin. Muhallebiyi kaselere bölüştürün. Üzerine muzsuz muhallebiden koyun. Bir süre buzdolabında bekletin. Muz dilimleri ile süsleyerek, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:45784 • adı:Muzlu Sakız Muhallebisi • gönderen:meziyet • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:48