PEMBE BEYAZ MUHALLEBİ

Emine Beder

5 su bardağı süt
4 çorba kaşığı pirinç unu
2 paket vanilya
1/2 paket çilekli jöle
100-150 gr. çilek
1 su bardağı şeker

Tencereye sütü, pirinç ununu, şekeri alalım. Ağır ateşte ve sürekli karıştırarak üzeri göz göz olana dek pişirelim, içine vanilyaları ilave edip mikserle 1 dakika çırpalım. Ve kupların yarısına kadar muhallebi dolduralım. Çilekleri blendırveya robot yardımıyla püre kıvamına getirelim. Jölenin yarısını üzerinde yazılı olan tarife uygun olarak ve tarifin yarısı kadar su ile hazırlayalım. Jölenin içine çilek püresini ilave edip karıştırarak kuplardaki muhallebinin üzerine boşaltalım. Muhallebiyi buzdolabında birkaç saat beklettikten sonra servis yapalım.



© lezzetler.com tarif no:109439 • adı:Pembe Beyaz Muhallebi • gönderen:Göksen • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:54