SADE MUHALLEBİ

2,5 su bardağı süt
1,5 su bardağı su
3 çorba kaşığı mısır nişastası
1 çorba kaşığı pirinç unu
7 çorba kaşığı toz şeker
1 paket şekerli vanilin

Tencereye süt ve toz şekeri koyun. Bir kaşıkla karıştırarak, şekerin erimesini sağlayın. Diğer tarafta bir kasenin içinde nişasta ve pirinç ununu 1,5 bardak su ile karıştırın, pürüzsüz bir sıvı haline getirin. Ocakta kaynamaya başlayan sütün altını kısın ve nişastalı karışımı yavaşça süte ekleyin, karıştırmaya devam edin. Ocaktan indirmeden önce vanilini ilave edin, iyice karıştırdıktan sonra ocağı kapatıp kaselere boşaltın. 3-4 saat buzdolaında dinlendirin.

ML® Katı Muhallebi için tıklayın
ML® Kekli Muhallebi için tıklayınML® Üzümlü Muhallebi için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:1383 • adı:Sade Muhallebi • gönderen:HandeT • indirme tarihi:26.04.2024 - 09:28