VANİLYALI SOS

Malzeme :
3 bardak süt,
1,5 bardak şeker,
1 kaşık patates unu,
3 yumurta,
1 kaşık nişasta,
1 kahve kaşığı vanilya,
1 çay kaşığı tuz.

Yapılışı:
1- Bir tencereye 3 yumurta sarısını, nişastayı, patates ununu, şekeri, tuzu koyup iyice karıştırınız.
2- Sütü kaynatıp bu karışıma azar azar dökerek karışımı iyice eziniz.
3- Tencereyi ateşe koyup boza kıvamına gelinceye kadar kaynatınız.
4- Tencereyi ateşten alıp içerisine vanilyayı koyup arasıra karıştırarak kaymak tutmamasını sağlayınız.
5- Ilık hale gelince salçalığa koyup pudinglerle servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:19896 • adı:VANİLYALI SOS • gönderen:Cenk Nizipli • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:28