VİŞNE JÖLELİ MUHALLEBİ

1 Yemek Kaşığı Sana Ekmeküstü Kase
1 Paket vanilya
5 Tatlı Kaşığı nişasta
3 Su Bardağı süt
1 Tatlı Kaşığı pirinç unu
3 Yemek Kaşığı vişne reçelinin sıvı kısmı
15 Adet vişne reçelinin taneleri
10 Tatlı Kaşığı toz şeker
2 Su Bardağı su

Sütü 7 tatlı kaşığı şekerle karıştırıp ocağa koyun,ara ara karıştırın. Bir kasenin içinde 3 tatlı kaşığı nişasta,pirinç ununu,1,5 su bardağıile karıştırıp,pürüzsüz bir sıvı haline getirip ocakta kaynamak üzere olan sütün içine yavaş yavaş döküp kaynayana kadar karıştırın.Ocaktan indirmeden önce vanilyayı ekleyin.İyice karıştırıp ocağın altını kapatın.Muhallebi sıcakken kaselere ya da kuplara,jöle için bir parmak boşluk bırakarak, dökün. Diğer taraftan,reçel suyu ile yarım su bardağı suyu bir tencerede karıştırın.İçine 3 tatlı kaşığı toz şeker ile 2 tatlı kaşığı nişasta koyup kaynayana kadar karıştırın.Jöle kıvamını alınca muhallebinin üzerine pay edin.Vişne reçelinin taneleriyle süsleyip,buzdolabında soğutup,servis edin.

© lezzetler.com tarif no:79857 • adı:Vişne Jöleli Muhallebi • gönderen:Tuğçe Soylu • indirme tarihi:24.04.2024 - 04:42