VİŞNELİ MUHALLEBİ

https://migros.com.tr

3,5 su bardağı süt
1 yumurta
1 yemek kaşığı nişasta
1 su bardağı toz şeker
1 paket vanilya
1 yemek kaşığı un
Yarım kg. vişne
1 çay bardağı un
1 tatlı kaşığı mısır nişastası
Bitaz su

1. Sütü, yumurtayı, toz şekeri, unu, nişastayı ve vanilyayı tencereye koyun ve sürekli karıştırarak, pişirin.
2. Kaynadıktan sonra altını kısın ve 2-3 dakika daha pişirdikten sonra kenara alın.
3. Diğer taraftan vişneleri, toz şekeri robottan geçirin ve sos tenceresine alıp su ve mısır nişastasını ekleyin.
4. Kıvam alana kadar pişirin.
5. Pişirdiğiniz muhallebiyi kaplara boşaltın ve dolapta iyice soğuttuktan sonra çıkarıp üzerine vişneli sosu ekleyin ve tekrar dolaba alıp soğutun ve çıkarıp servis edin.

© lezzetler.com tarif no:109077 • adı:Vişneli Muhallebi • gönderen:Göksen • indirme tarihi:25.04.2024 - 17:09