VİŞNELİ MUHALLEBİ

1 lt süt
6 yemek kaşığı nişasta
1 lt vişne suyu
6 yemek kaşığı nişasta
10 yemek kaşığı toz şeker
1 paket vanilya
yarım paket pötibör bisküvi
6 yemek kaşığı nişasta
10 yemek kaşığı toz şeker

Bir tencereye sütü dökün,üzerine nişasta,şeker ve vanilyayı koyup muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin. Piştikden sonra muhallebeyi önceden ıslattığımız borcama dökün. Üzerine soğumadan pötibör bisküviyi dizin. Daha sonra bi tencereye vişne suyu döküp üzerine nişasta, şekeri döküp muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin ve bisküvilerin üzerine vişne muhallebisi döküp buzdolabında 3 saat beklettikden sonra dilimleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:73203 • adı:Vişneli Muhallebi • gönderen:Beste • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:18