VİŞNELİ MUHALLEBİ

- 2 su bardağı süt
- 3 çorba kaşığı buğday nişastası
- 4 çorba kaşığı şeker
- 2 paket vanilya
- 1 yumurta sarısı
- 1 çaybardağı kıyılmış ceviz
- 200 gram vişne
- 1 çay bardağı şeker
- 20 gram çikolata

Yumurta sarısı, süt ve şekeri çırpın. Üzerine nişasta ilave ederek ocak üzerinde koyulaşıncaya kadar pişirin. Ateşten alıp içine vanilyayı dökün, karıştırarak soğumaya bırakın. Üzerine kıyılmış cevizleri de ekleyin ve karıştırın. Bu arada vişneleri bir taşım şekerle kaynatıp nişastayla koyulaştırın ve bardaklara ya da servis yapacağınız kaplara kat kat yerleştirin. Üzerine ceviz serpip ikram edin.

© lezzetler.com tarif no:77954 • adı:Vişneli Muhallebi • gönderen:Atlantis • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:00