



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BRÜKSEL MUHALLEBİSİ (BELÇİKA)

Muhallebisi için:

5 su bardağı süt

3 kahve fincanı şeker

2 kahve fincanı un

150 gr margarin

1 paket vanilya

Çikolata sosu için:

1,5 kahve fincanı süt

2 çorba kaşığı kakao(silme)

2 çorba kaşığı şeker

1 yumurta sarısı

Yapılışı: muhallebiyi yapmak için 2 fincan un,3 fincan toz şeker,1 paket vanilya bir tencerede karıştırılır, üzerine 5 bardak sütü ilave edip orta ateşte pişirilir.kaynamaya başladıktan sonra 150 gr margarin de ilave edilerek pişirmeye devam edilir.muhallebi iyice koyulaşınca ateşten alınır ve bir müddet soğumaya bırakılır.bu arada çikolata sosunu hazırlamak için;küçük bir tencereye çikolata sosu malzemeleri konur ve orta ateşte iyice koyulaşınca dek pişirilir. Ilıklaşan muhallebi mikserle 10 dakika kadar çırpılır ve arzuya göre büyük cam bir kaba ya da küçük kaselere konur.muhallebinin üzerine de çikolata sosları döküldükten sonra bir gece buzdolabında bekletilir.



Fotoğraf "maskeli" tarafından gönderildi. 04.02.2021