



CENNET HURMALI MUHALLEBİ

<https://www.sabah.com.tr>

- 1 litre süt
- 4 yemek kaşığı un
- 2 yemek kaşığı buğday nişastası
- 1 su bardağından 2 parmak eksik toz şeker
- 1 paket vanilya
- 1 paket krem şanti
- 1 bardak soğuk süt
- 4 adet olmuş cennet hurması
- 4 yemek kaşığı çekilmiş ceviz
- 2 yemek kaşığı bal

Muhallebi için unu, buğday nişastasını, toz şekeri ve vanilyayı bir tencereye alıyoruz. 1 litre sütü ekleyip karıştırarak muhallebi kıvamını almasını sağlıyoruz. Ayrı bir yerde krem şanti ile soğuk sütü ırpıyoruz ve sıcak olan muhallebinin içine katıp iyice karışmasını sağlıyoruz. Hazırladığımız muhallebileri üstlerinde iki parmak yer kalacak şekilde kaselele paylaştırıyoruz. Hurmaların kabuklarını ve çekirdeklerini ayıklayıp içine balı katıyoruz ve blender ile iyice paralıyoruz. ekilmiş cevizleri hurmanın içerisine karıştırıyoruz. Soğuyan muhallebilerin üzerine hurmaları paylaştırıyoruz.



Fotoğraf "Doctor" tarafından gönderildi. 14.04.2021