KAKAOLU MUHALLEBİ

Ümit Usta

7 su bardağı süt (1750 gram)
1,5 su bardağı toz şeker (330 gram)
1 kahve fincanı kakao
1/2 kahve fincanı nişasta
1 su bardağı su
1/2 fincan ararot ya da patates unu

Sütün ve şekerin yarısını, bir taşım kaynatalım ve bir kenara koyalım.
Başka bir tencereye geri kalan toz şekeri, kakaoyu, nişastayı ve ararotu koyup kuru kuruya karıştınp geri kalan sütü de ilave edelim.
Bu karışımı yavaş yavaş sıcak süte karıştırıp kısık ateşte telle çırpa çırpa boza kıvamına gelinceye kadar pişirelim.
Kaseye doldurup soğumaya bırakalım, sonra servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:104784 • adı:Kakaolu Muhallebi • gönderen:Göksen • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:25