HİNDİSTANCEVİZLİ BARDAK TATLISI

4 su bardağı süt
2 paket vanilya
2 yemek kaşığı un
1 su bardağı toz şeker
2 yemek kaşığı nişasta
2 yemek kaşığı tereyağı
Üzeri için:
1,5 su bardağı hindistancevizi

Süt, şeker, vanilya, un ve nişastayı derin bir tencerenin içine alın.
Çırpma teli kullanarak güzelce karıştırın, karışımı iyice kıvam alana kadar pişirin.
Tencereyi ocaktan almadan önce içine tereyağı ilave edin.
Tereyağı tencerenin içinde güzelce eriyip bütün malzemelerle harmanlanınca tencereyi ocaktan alın.
Standart boy bir su bardağını suyla ıslatın.
Ocaktan aldığınız muhallebiyi karıştırarak ılınmasını sağlayın.
Daha sonra muhallebiyi su bardağına aktarın.
Muhallebinin su bardağının her yerine eşit şekilde dağılması için su bardağının tabanını hafifçe masaya vurun.
Tenceredeki bütün muhallebi tamamen bitene kadar bardaklara paylaştırmaya devam edin.
Bardakları önce oda sıcaklığında soğuttuktan sonra buzdolabında en az 3 saat kadar daha soğutun.
Muhallebiler soğuduktan sonra bardağı ters çevirerek dikkatli bir şekilde çıkarın.
Bir bıçak yardımıyla ortadan ikiye ya da dilerseniz üçe bölün.
Hindistan cevizini bir tabağın içerisine yayın.
Muhallebi parçalarını güzelce hindistancevizine bulayın.
Tatlınız hazır hemen soğuk servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:145015 • adı:Hindistancevizli Bardak Tatlısı • gönderen:pekmez • indirme tarihi:07.05.2024 - 11:36