



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KETEN TOHURLU MAGNOLIA

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

1 lt süt
90 g toz şeker
2 yemek kaşığı mısır nişastası
2 yemek kaşığı un
2 adet yumurta sarısı
1 paket vanilya
20 g keten tohumu
Böğürtlen, kuru dut, ahududu
Üstüne serpmek için bitter çikolata

Tencereye süt, şeker, un ve nişastayı koyun. Çırpma teliyle orta ateşte sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin. Pişerken karışım göz göz olup, hava kabarcıkları çıkarınca altını kapatıp vanilyayı ve yumurta sarısını ekleyip hızlıca karıştırın. Bu esnada yumurtayı pişirmemek önemli. Karışıma keten tohumlarını da ekleyin. Sunum yapılacak kaselere alın. Taze meyveler ve çikolata parçaları ile servis edin.

