



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUPTA BÖĞÜRTLEN SOSLU MUHALLEBİ

Yulafli bisküvi 1 paket

Muhallebi için:

Süt 1 litre

Un 4 yemek kaşığı

Toz şeker 6 yemek kaşığı

Tereyağı 3 yemek kaşığı

Vanilya 2 paket

SuperFresh Böğürtlen 1 paket

Böğürtlen Sos için:

Toz şeker 3 yemek kaşığı

Limon suyu

Yulafli bisküvileri blenderdan geçirerek toz haline getirin. Toz haline getirilen yulafli bisküvileri kurlara eşit şekilde dağıtın.

Süt, un, şeker, tereyağı ve vanilyayı tencerede ağır ağır karıştırarak kısık ateşte koyulaşmaya kadar pişirin ve kurlara eşit şekilde bisküvilerin üzerine paylaşırıp soğumaya bırakın.

SuperFresh Böğürtleni derin bir kaseinin içerisine alın üzerine toz şeker ve limon suyunu ilave edin ve bir blender yardımıyla püre haline getirin ve bir tavada fokurdayana kadar kaynatın.

Soğuyan muhallebinin üzerlerine hazırladığınız sosu gezdirin ve krem şanti, SuperFresh Böğürtlen taneleri ekleyerek soğuk olarak servis edin.

