KURU MEYVELİ MUHALLEBİ

1 lt. süt
1 su bardağı un
1 su bardağı toz şeker
Çeyrek su bardağı kuru incir
1 paket vanilya
Çeyrek su bardağı portakal kabuğu
Süslemek için:
Çekilmiş antepfıstığı, file antepfıstığı ya da badem

Bütün malzemeyi bir tencereye koyup pişiriyoruz. Portakal kabuklarını kaynar suda haşlıyoruz ve minik minik doğruyoruz. İncirleri doğruyoruz. Pişen muhallebinin içine kuru incir ve portakalları ilave edip kaselere paylaştırıyoruz. En son antepfıstığı ile süslüyoruz.

© lezzetler.com tarif no:168351 • adı:Kuru Meyveli Muhallebi • gönderen:gül • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:28