ŞEFTALİLİ MUHALLEBİ

2 adet şeftali
2 su bardağı şeker
Muhallebi için:
2 su bardağı süt
4 çorba kaşığı şeker
4 çorba kaşığı nişasta
1 çay kaşığı vanilya
1 yumurta sarısı
1 tutam dövülmüş damla sakızı

Şeftalileri ortadan ikiye bölün. Kabuklarına zarar vermeden içlerinden çekirdek kaşıkla sıyırıp alın. Sadece üzerine şekeri koyun, ocakta 10 dakika pişmeye bırakın. Tencereye süt ve sıktığınız portakal suyunu koyun. Karıştırarak içine şekeri ekleyin. Isınmaya başlayınca nişastayı az suyla çözdürüp tencerenin içine ilave ederek sürekli karıştırarak bir taşım kaynatın ve ocaktan alın. Biraz soğuyunca içine dövülmüş damla sakızı ve vanilyayı koyup mikserde 2 dakika karıştırın. Kaselerin içlerine doldurun. Pişen şeftalileri üzerine koyun, kremşantiyle süsleyip servis yapın.



Fotoğraf "imsak" tarafından gönderildi. 25.02.2021

© lezzetler.com tarif no:108847 • adı:Şeftalili Muhallebi • gönderen:hatice hanım • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:23