

Civciv Muhallebi

Malzemeler

10 corba kasigi toz seker
3 adet yumurta sarisi
1.5 su bardagi su
1 adet limon suyu
3 corba kasigi un
Suslemek icin:
1 su bardagi hindistan cevizi
15 adet kuru kayisi
1 corba kasigi damla cikolata

Yapilisi

Oncelikle muhallebiyi hazirlamak icin toz seker, yumurta sarilari, un, su ve limon suyunu tencereye alip iyice cirptiktan sonra devamlı karistirarak koyu muhallebi kivamina gelinceye kadar pisirin.

Ve sonra strec film kaplanmis minik kaselere paylastirin.

Buzdolabinda sogutun.

Soguyan muhallebileri servis tabagina ters cevirerek cikarin.

Ustlerini hindistancevizi ile kaplayin.

Daha sonra kayisilari ikiye bolup, civcivin ayak kisimlarini olusturmak icin, tabaktaki muhallebiyi hafif kaldirip altina yerlestirin.

Yine yarim kayisiyi gaga olarak yerlestirin.

lki adet damla cikolata ile goz yapin ve muhallebimiz hazır

Afiyet olsun...