

Karamelli Muhallebi

Malzemeler

- 4 su bardagi sut
- 2 yemek kasigi granul kahve
- 1 yemek kasigi kakao
- 1 su bardagi seker
- 1 yemek kasigi pirinc unu
- 1 yemek kasigi nisasta

Yapilisi

Kahve ve kakaoyu kucuk bir tencereye alin uzerine biraz su ilave ederek pisirin.
Sut,nisasta,pirinc ununu ayri bir tencerede surekli karistirarak pisirmeye baslayin.
Seker tavaya alin ve karamel yapmak icin eritin.Seker iyice eriyince Kahveli karisinin icine ekleyip karistirarak biraz daha pisirin.
En son kahveli karamelli karisimi pisen sutlu karisima ekleyin.Cirpma teli ile surekli karistirarak akiskan bir muhallebi olana kadar pisirin.
En son servis kaselerinize dokerek sogumaya birakin.