

Kestaneli Muhallebi

Malzemeler

- 1 lt.sut
- 1 su bardagi toz seker
- 1 su bardagi pirinc unu
- 1 paket vanilya
- 1 kavanoz hazir kestane puresi(tatlandirilmis)

Yapilisi

Hazir kestane puresi muhallebi kaselerinin diplerine konulur.Diger tarafta sut ile pirinc unu iyice karistirilarak kaynatilir. Koyulasmaya baslayinca sekeri ilave edilir ve karistirmaya devam edilir. Muhallebi kivamina gelince vanilya eklenip bir iki karistirilip alti kapatilir. Kestane puresi konulmus kase ya da bardaklara pay edilir. Buzdolabinda iyice sogutulduktan sonra soguk olarak servis yapilir.