

Kivi Pureli Muhallebi

Malzemeler

Muhallebisi için;

1 lt sut

2 cay bardagi un

3 yemek kasigi nisasta

1 su bardagi seker

1 paket vanilya

Kivili pure için;

4 adet olgun kivi

1 kucuk paket tart jolesi

2 yemek kasigi toz seker

Yapilisi

Ilk olarak muhallebi için tum malzemeleri bir tencereye koyup karistirarak pisirin.Koyulasana kadar karistirmayi bırakmayin.Servis edeceginiz kuplari en alt kismina "negro" biskuvi koyun.Tabi bu istege gore istemiyorsaniz koymaniza gerek yok.Negrolara kaselere koyduktan sonra muhallebiyi uzerlerine pay edin.Kivili sosu da hesap edip kuplari tamamen doldurmayin yer birakin.Daha sonra kivileri soyup ortasindaki agacsi bolumu cikarin ve robotta pure haline getirin.Tart jolesini 3 cay bardagi su ve 2 yemek kasigi toz sekerle pisirin.Joleyi donmadan karistirarak sogutun.Daha sonra kivi puresini joleye ekleyip karistirin.Kaselere pay edin.Afiyet olsun