

Meyveli Dovme Muhallebi

Malzemeler

6 su b. sut

1 servis kasigi misir nisastasi (tepeleme)

1 servis kasigi un (tepeleme)

2/3 su bardagi toz seker

1 yumurta

1 paket vanilya

10 adet iri cilek

2 adet kivi

1 adet muz

Uzeri icin bir miktar findik

Yapilisi

Meyveler ve vanilya disindaki malzemeleri bir tencerede karistirin, kisik ateste pisirin.

Kivami biraz koyulasinca ocaktan indirin.

Mikserle 20 dakika cirpin. Ara ara mikserle cirpin uzeri katilmasin.

Meyveleri kucuk dograyip buyuk bir kase veya kucuk dondurmali klara paylastirin.

Muhallebiyi tekrar mikserle 10 dakika daha cirpin ve vanilyayi ekleyin.

Meyvelerin uzerine muhallebiyi dokun.

Buzdolabinda soguyunca servis yaparken kavrulmus iri parcalanmis findik ekleyin.