

Meyveli Pastalar

Malzemeler

Krema için:

4 su bardagi sut

1 su bardagi seker

2 yemek kasigi un

1 yemek kasigi pirinc unu

1 yemek kasigi nisasta

2 paket vanilya

Cilek muhallebisi için:

1 kase cilek

1 cay bardagi su

1 cay bardagi seker

1.5 yemek kasigi nisasta

Kivi muhallebisi için:

2-3 kivi

1 cay bardagi su

1 cay bardagi seker

1.5 yemek kasigi nisasta

Havuc muhallebisi için:

2 havuc

2 yemek kasigi Hindistan cevizi

1 cay bardagi su

1 cay bardagi seker

1.5 yemek kasigi nisasta

Yapilisi

Krema için tum malzeme derin bir tencereye alinip karistirilerek kivam alana kadar karistirilerek pisirilir. Muhallebi için cilek rondodan gecirilip uzerine su, seker ve nisasta eklenip karistirilir. Kivi muhallebisi için kivi soyulup rondodan gecirilip uzerine su, seker ve nisasta eklenip karistirilir. Havuc muhallebisi için havuclar rendelenip kavrulduktan sonra Hindistan cevizi, su, seker ve nisasta ile karistirilir. Kaliplarin yarisina meyveli muhallebiden yayilir. Uzerine de kremadan konulur. Buzdolabinda bekletilip ters cevirilerek servis tabagina alinir.