

Muhtesem Tatli

Malzemeler

- 1 litre sut
- 1 su bardagi toz seker
- 1 poset pirinc unu
- 3 corba kasigi bugday nisastasi
- 1 tatli kasigi sivi kase margarin
- 1 paket vanilya
- 1 paket eti burcak veya eti kakaolu biskuvi
- 4 avuc dolusu iri ceviz kirigi
- 3 adet kucuk dogranmis olgun kokulu muz
- 1 paket cikolata sosu sutle hazirlanmis ve 1 paket sutlu cikolata ilave edilmis.

Yapilisi

Sut ve sekeri kaynatalim.

Cukur bir kasenin icine pirinc unu ve nisastayi alip yarim cay bardagi suyla boza kivamina getirelim.

Kaynayan sute surekli karistirarak sicim seklinde nisasta ve pirinc unu karisimini ilave edelim.

Surekli karistirarak 5 - 6 dakika kaynatalim.

Ocaktan almadan vanilya ve margarin katalim.

5 dakika kendi halinde ilimaya birakilan muhallebiyi mikserin yuksek devirin de cirpalim.

Goz goz olan muhallebiyi kuplara pay edelim.

Rondodan gecirdigimiz biskuvi, ceviz kirigi ve muz parcalarini harmanlayip muhallebilerin uzerini kaplayalim.

Son olarak da bolca cikolata sosu doktugumuz kuplari findik parcalariyla susleyip en az 1 gece buz dolabinda bekletip servise sunalim.