

Seftalili Muhallebi

Malzemeler

- 1 litre sut
- 1 su bardagi toz seker
- 2 yemek kasigi un
- 2 yemek kasigi bugday nisastasi
- 1 paket vanilya

Seftali Malzemeleri icin:

- 4-5 adet seftali
- 1 yemek kasigi nisasta
- 3 yemek kasigi toz seker

Yapilisi

Oncelikle muhallebiyi hazirlayarak baslayalim. tenceremize muhallebi malzemelerini koyun, karistirilarak kaynayincaya kadar pisirin ve vanilyayi koyun ocagin altini kapatın. tepsiye bosaltin.

Sosu icin ise; seftalilerin kabuklari soyun, nisasta ve seker eklenerek blender yardimiyla cirpin. Kisik ateste devamlı karistirilarak kaynayincaya kadar pisirilir ve soguyan muhallebinin uzerine dokulur. Birkac saat buzdolabinda bekletildikten sonra servise sunularak afiyetle yenir. ellerimize saglik