KOKO MUHALLEBİ

5 Su bardağı süt
1 Su bardağı hindistancevizi
1 Su bardağı toz şeker
Yarım su bardağı buğday nişastası
1 Paket vanilya
Yarım su bardağı su
Üzeri İçin;
2 Çorba kaşığı bal

Muhallebinin pişeceği tencerede süt kaynatılır, kısık ateşe ayarlanır.
Bu arada buğday nişastası yarım su bardağı suda karıştırarak pürüzsüz bir kıvam alması sağlanır.
Ateşte bulunan sıcak süte hindistancevizi, toz şeker ve suda ezilmiş nişasta eklenir.
Sürekli karıştırarak (el çırpıcısı kullanılırsa daha iyi sonuç alınır) muhallebi kıvamına gelene kadar pişirilir.
Ocaktan alınır, vanilya eklenir, iyice karıştırılır, kaselere pay edilir.
Muhallebi oda ısısına geldikten sonra buzdolabının alt rafına yerleştirilir, en az 2 saat soğutulur.
Servis yapılacağı zaman üzerine bal gezdirilir.

Not: Hinistancevizinin botanikteki adı "cocos nucifera" dır, kısaca koko olarak anılır.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1092 | Adı: Koko Muhallebi | İndirme tarihi: 04.05.2024 - 03:04