



Zerrelı Muhallebi

Zerrelı Muhallebi



- 1 litre de lait
- 1 tasse de sucre
- 1 tasse de farine de riz
- 1 cuillère à soupe de fécule
- 1 paquet de fromage à la crème légère (200 gr)
- 1 cuillère à soupe de graines de pavot
- 1 paquet de vanille

- # Mettez dans une casserole, du lait froid, du sucre, du fécule et de la farine de riz. Mélangez l'ensemble.
- # Placez à moyenne température. Faites cuire jusqu'à que le mélange soit à point.
- # Rajoutez du fromage, des graines de pavot et de la vanille. Prenez du feu après quelques minutes.
- # Partagez dans les bols.
- # Servez frais.

N-B; Si vous voulez servir en faisant des tranches, augmentez la quantité de fécule à 1 tasse de thé puis versez dans un bac plat. Faites attendre au réfrigérateur pendant 1 nuit puis coupez en forme de carré.