Muhallebi

Muhallebi



1 Kq süt
1 Stəkan + 2 yemək qaşığı şəkər
1/3 Stəkan düyü unu
1 Paçka valilin
Tarçın

Bişirmə qazanına soyuk süt alınır, üzərinə düyü unu əlavə olunur fırına qoymadan pürüsüz bir qarışım olana qədər qarışdırlır.
Orta hərarətli alovda qazana qoyulur, devamlı qarışdırılır.
Qarışım biraz qoyulaşınca şəkər əlavə olunur.
Şəkərllə bərəbərmuhallebi qıvamına gələnə qədər devamlı qarışdırılır.
Qıvamına gəlincə fırın söndürülür, 1 paket valilin əlavə lunur, qarışdırılır.
Qablara bərəbər əlaraq tökülür.
Öncə normal oda istisindən sonra soyuducuda soyudulur.
Üzərinə tarçın tökülereq servis yapılır.

Not: Muhallebi bəzi qaynaqlara görə un ya da nişasta qonaraq hazırlanıyorsa da, orijinal tərif düyü unu istifadə olunaraq hazırlanır.