



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütəvazı Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

Soslu Muhallebi

Soslu Muhallebi



- 1 Kq sütün
- 4 Qəhvə fincanı şəkər
- 3 Qəhvə fincanı düyü unu
- 1 Yemək qaşığı margarin
- 1 Paket valilin
- Hindistan qozu rəndəsi
- Sosu üçün
- 2 Qəhvə fincanı sütün
- 1 Yemək qaşığı kakou
- 1 Ədəd yumurta
- 1 Çay qaşığı margarin
- 1 Çay qaşığı un

- # Soyuq sütün içinə şəkər, düyü unu qoyulur, yaxşıca qarışdırılır.
- # Orta hərərətli alovda davamlı bir çırpıcı yardımı ilə qarışdırılır.
- # Qıvama gəldikdə fırından alınır, əvəəl margarin əlavə olunur, əriyənə qədər qarışdırılır, sonra valilin qatılır, qarışdırılır.
- # Muhallebi qablara qoyulur.
- # Balaca bir qazana soyuq sütün, kakou, yumurta, un qoyulur, yaxşıca qarışdırılır.
- # Orta alovda qoyulaşana qədər bişirilir, fırından alan kimi, yağ qoyulur, yaxşıca qarışdırılır. Sos muhallebinin üzərinə pay edilir.
- # soyuducuda dinləndirilir, üzəri Hindistan qozu ilə bəzədilir, soyuq servis yapılır.

Not: Muhallebi pürüz qalmışsa ən sonunda mikserdən keçirilə bilər.