



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

Leche Pudding

Muhallebi



1 litro de leche
1 vaso + 2 cucharadas de azúcar granulada
3/4 vaso de harina de arroz
1 pack de vainilla
Canela

- # Coloque la olla en la leche fría, añadir el arroz y la harina, mezcle hasta obtener una mezcla suave antes de colocar sobre el calor.
- # Cocine a fuego mediano revolviendo constantemente por.
- # Cuando la mezcla se vuelve más espesa, agregue el azúcar.
- # Revuelva hasta que alcance la consistencia de flan de leche.
- # Gire el calor fuera el momento en que llegue el derecho coherencia, y añadir 1 paquete de vainilla, revuelva.
- # Vierta en los pequeños tazones.
- # A primera enfriar en la temperatura ambiente, y refrigerar.
- # Adorne por drizzling canela todo, y servir.

Nota: En algunas otras recetas, se le dijo a cocinar flan de leche con harina o almidón, pero la receta original dice que cocinar con harina de arroz.