



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

Pudín de leche con apósito

Soslu Muhallebi



1 litro de leche
8 cucharadas de azúcar granulada
6 cucharadas de harina de arroz
1 cucharada de margarina
1 paquete de vainilla
De coco rallado

Para Vestir;
14 cucharadas de leche
1 cucharada de cacao
1 huevo
1 cucharadita de margarina
1 cucharadita de harina

- # Añadir el azúcar y el arroz en la leche fría, mezclar bien.
- # Revuelva constantemente a fuego medio de la ayuda de un bigote.
- # Quitar de la estufa el momento en que llegue a la derecha la coherencia, añadir la margarina en primera y revuelva hasta que se derrite y, a continuación, añadir la vainilla y mezclar.
- # Llenar el pudín de leche en los tazones.
- # Ponga la leche fría, el cacao, el huevo y la harina en un tazón pequeño, mezcle bien.
- # Cocine a fuego medio hasta que recibe una alta consistencia. Después de quitar lo de la estufa añadir la margarina y mezclar bien. Vierta el aderezo por toda la leche cremas.
- # Refrigere ellos, adornar la parte superior con coco, servir frío.

Nota: Si el pudín de leche no es lisa, puede que mezcla al final.