



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 melón Cabana

Kavunlu Muhallebi



4 vaso de leche
2 vaso de jugo de melón Cabana
1 vaso de azúcar granulada
1 vaso de almidón de trigo

- # Tajada de la pequeña cabaña melón, rallarlo y desagüe para obtener su jugo.
- # Ponga la leche fría, Cabana de jugo de melón, el azúcar y el almidón en una olla. Mezcle hasta que el almidón y el azúcar se disuelva completamente.
- # Coloque la olla a fuego medio. Cocine revolviendo constantemente por los agujeros hasta que comienzan a parecer sobre la superficie de la mezcla.
- # Vierta la mezcla caliente en los tazones. Resto de las cremas para ellos a su vez tibia.
- # Cuando se dirigen a tibia, coloque en el refrigerador. Refrigere por 2 horas como mínimo. Adorne con las nueces mientras prestaba servicios.

Nota: El mejor tipo de cabaña melón para la elaboración de este postre es "Shemen". Shemens son pequeñas, de color amarillo, dulce y maloliente.