



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

Pudin de leche con albaricoques

Kayısılı Muhallebi



1000 gramos maduras albaricoques
2 vaso de leche
1+1/2 vaso de azúcar granulada
3 cucharadas de harina de arroz
1/2 cucharada de almidón de trigo
1 paquete de vainilla

- # Lavar el albaricoques, retire sus semillas, la fuga de ellos para obtener el puré.
- # Ponga el puré en una olla mediana, agregue 1 taza de azúcar granulada en la olla y mezclar.
- # Coloque la olla sobre fuego lento, retírelo de la estufa cuando la mezcla comience a hervir. Resto a temperatura ambiente durante 1 hora como mínimo, a enfriarla.
- # Añadir la leche fría, harina de arroz, el azúcar restante y el almidón en la tibia mezcla de azúcar y el puré de albaricoque. Mezclar antes de colocarlo sobre el calor.
- # Coloque la olla a fuego medio. Cocine hasta que llegue a la consistencia de pudín de leche revolviendo constantemente con un batidor.
- # Eliminar el pudín de la estufa, agregue la vainilla en ella y revuelva.
- # Vierta el pudín caliente en 4 tazones.
- # Resto ellos a temperatura ambiente para que ellos a su vez tibia, y luego colóquelos en el refrigerador. Servir de ellos al día siguiente.

Nota: El nivel de acidez de los albaricoques más que el resto de frutas. Debido a que usted debe hervir con el azúcar.