



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Les recettes de cuisines

Muhallebi Au Melon Jaune

Kavunlu Muhallebi



4 tasses de lait
2 tasses de jus de melon
1 tasse de sucre granulé
1 tasse d'amidon de blé

- # Coupez le melon, râpez pis passez au filtre pour sortir le jus.
- # Mettez dans une casserole, du lait froid, du sucre et de l'amidon de blé. Mélangez l'amidon et le sucre jusqu'à que le sucre fond.
- # Placez le mélange à moyenne température. Laissez cuire en mélangeant régulièrement.
- # Mettez dans les bols quand elles sont chaudes. Quand la chaleur du mélange diminue, placez au réfrigérateur.
- # Laissez refroidir au moins 2 heures, puis décorez selon votre volonté, avec des épices différent et servez.

N-B: Le melon le plus approprié pour cette recette, et le «shemen». Ce melon est petit, odoré et délicieux.