

Haydi
Mutfağa

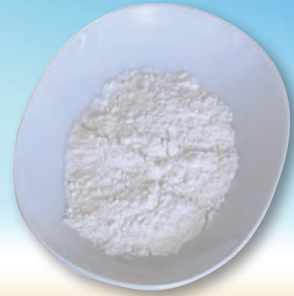


Meyveli Muhallebiden Deniz Topu



Malzeme

- 1 su bardağı süt
- 3 tatlı kaşığı pirinç unu
- 1 muz
- 1 şeftali
- 15-20 yeşil üzüm
- 10-15 kırmızı üzüm



Bu sayfadaki
etkinlik
yetişkinlerle
birlikte
yapılmalıdır.



Bir tencereye sütü ve pirinç ununu koyup kısık ateşte sürekli karıştırarak muhallebiyi pişirin. Sonra ılınmasını bekleyin. Muzdan ince bir dilim kesip ayırın. Kalan muzdu çatalla ezip ılınmış muhallebiye karıştırın. Karışımı düz bir tabağa dökün ve üzerini bir kaşıkla düzeltin. Ayırdığınız muz dilimiyle deniz topunun tepesini yapın. Üzüm tanelerini ikiye bölün. Şeftaliden küçük parçalar kesin. Bu parçalardan topun dilimlerini oluşturun. Deniz topunuz hazır. Afiyet olsun.