

שקולצו טעים
עם טרה!



שבועות שמחה!

טרה

ללא חומרים
משמרים

1/2 ליטר חלב
2/3 כוס קורנפלור
3 כפות ורדים

1/2 מיכל שמנת מתוקה (250 מ"ל)
1/4 כוס סוכר (100 גרם)
הוראות הכנה:

מוזגים לקערה כוס מהחלב.

מוסיפים קורנפלור ומי ורדים ומערבבים היטב לתערובת
חלקה ללא גושים

יוצקים את יתרת החלב לסיר גדול, מוסיפים שמנת מתוקה
וסוכר, ומחממים תוך ערבוב מדי פעם, עד לרתיחה.

מוסיפים פנימה את החלב עם הקורנפלור ומערבבים בלי
להפסיק, עד שהתערובת מסמיכה מאוד ומתחילה לרתוח
(זה קורה בתוך דקה בערך). בבעבוע הראשון מסירים
מהאש.

מצננים לחלוטין ומעבירים
מקשטים בפטל קוקוס רי



**המתכון שמכנים
טוב הביתה
למשפחת ג'אנח
מלבי**



5



לערבב היטב



חצי שעה



המרכיבים:

1/2 ליטר חלב
2/3 כוס קורנפלור
3 כפות מי ורדים
1/2 מיכל שמנת מתוקה
1/4 כוס סוכר

אופן הכנה:

מוזגים לקערה כוס מהחלב מוסיפים קורנפלור ומי ורדים ומערבבים היטב לתערובת חלקה ללא גושים יוצקים את יתרת החלב לסיר גדול מוסיפים שמנת מתוקה וסוכר ☒ ומחממים על להבה נמוכה תוך כדי ערבוב, עד לרתיחה . מוסיפים פנימה את החלב עם הקורנפלור ☒ ומערבבים בלי להפסיק ☒ עד שהתערובת מסמיכה מאוד ☒ ומתחילה לרתוח (זה קורה תוך דקה וחצי בערך)

בביעבוע הראשון מסירים מהגז.
ומצננים לחלוטין ומעבירים למקרר , לארבע שעות
בערך .

כשמתקרר מקשטים את המלבי בפטל קוקוס ואגוזים
ומה שאוהבים ☒אני קישטתי בריבת דובדבן ופטל ☒חג
שבועות שמח
מקשטים

