

MUZLU MUHALLEBÝ

Kategori : Tatlýlar

Yayýnlayan [Admin](#) 2012/6/25

Normal

0

21

false

false

false

MicrosoftInternetExplorer4

/* Style Definitions */

table.MsoNormalTable

{mso-style-name:"Normal Tablo";

mso-tstyle-rowband-size:0;

mso-tstyle-colband-size:0;

mso-style-noshow:yes;

mso-style-parent:"";

mso-padding-alt:0cm 5.4pt 0cm 5.4pt;

mso-para-margin:0cm;

mso-para-margin-bottom:.0001pt;

mso-pagination:widow-orphan;

font-size:10.0pt;

font-family:"Times New Roman";

mso-ansi-language:#0400;

mso-fareast-language:#0400;

mso-bidi-language:#0400;}

MALZEMELER

tab-stops:list 36.0pt" class="MsoNormal">1- 1kilo süt

tab-stops:list 36.0pt" class="MsoNormal">2- 3adet muz

tab-stops:list 36.0pt" class="MsoNormal">3- 3 yemek kaşığı pirinç unu.

YAPILIŞI: süt , un ve balı karıştırarak muhallebiyi pipir. ocağı söndürünce muzları parçalayarak ilave et.robottan geçir bir tatım daha kaynat .kaselele bobalt .ılık veya soğuk olarak servis yap.www.pervinengin.net