

طريقة عمل المهلبية اليمنية بالكاسترد

Posted on 2017 , 12 ديسمبر



Category: [المطبخ اليمني](#)

بواسطة: المحيط

المهلبية اليمنية تسمى في مدينة عدن (اللبنية) هي طبق رمضاني جميل لا يخلو من اي منزل يمني في رمضان وغيره في المناسبات . او حسب الرغبة المطلوبة له فهي تقدم مزينة بالمكسرات الجميلة واليكم طريقته السهلة بمكوناتها البسيطة

مكونات المهلبية اليمنية

- كوب حليب سائل 3
- كوب سكر 1
- ملاعق كاسترد 3
- حبات هيل و قرنفل 4

- (رشه مويه الورد (حسب الرغبة
- عليه قشطه1

طريقة تحضير المهلبية اليمنية

- يوضع في اناء 2كوب حليب مع السكر وحبات الهيل والقرنفل على النار حتى يصل لدرجة الغليان
- ثم نقوم بإذابة الكاستر بكوب حليب ويخلط الكل ونقوم بتحريكها حتى تعطي قوام كريمي ونطفئ النار عليها
- وثم يوضع عليها القشطة وماء الورد وتترك في الثلاجه بحافظات زجاجيه لوقت التقديم

.. وقت التقديم

- تقدم مع رشه فيمتو
- (والتزيين اختياري (فواكه او مكسرات