

## מלבי משפחתי



### רכיבים

- ליטר חלב
- $2\frac{2}{3}$  כוס קמח תירס (85 גרם)
- כפות ורדים מסוכרים או כמה טיפות תמצית מי ורדים
- מיכל שמנת מתוקה (250 מ"ל)
- $2\frac{1}{2}$  כוס סוכר לבן (100 גרם)
- $2\frac{1}{2}$  כפית קינמון טחון (לא הוספתי)
- $2\frac{1}{2}$  כוס תות שדה
- $4\frac{1}{4}$  כוס אגוזים, אגוזים מעורבבים, קלויים יבשים, עם בוטנים, מלח הוסיף, תערובת פיסטוקים קצוצים וקלויים
- כף דבש
- $4\frac{1}{4}$  כוס סירופ אדום

### הכנה

1. יוצקים לקערה כוס וחצי מהחלב, מוסיפים את הקורנפלור ומי ורדים, ומערבבים היטב עד שכל גושי הקורנפלור נעלמים.
2. לסיר גדול יוצקים את יתרת החלב, שמנת המתוקה וסוכר ומחממים תוך ערבוב מדי פעם, עד לסף רתיחה.
3. מוסיפים את הקורנפלור המומס ומערבבים ללא הפסקה כדקה וחצי שתיים, עד שהתערובת מסמיכה מאד ומתחילה לרתוח. בבעוב הראשון מסירים מהאש.
4. יוצקים את המלבי החם לקערה, מכסים את פני המלבי בניילון נצמד (למנוע קרום) ומניחים במקרר ל-4 שעות לפחות.
5. מסירים את הניילון הנצמד מפני המלבי והופכים את הקערה על צלחת הגשה גדולה, מפזרים פיסטוקים ושופכים מעל את הסירופ האדום. אני העדפתי לשים פיסטוקים ולשפוך סירופ אדום לכל אחד בצלחתו.

30 דקות

4 servings 4