



Um Ehab's milk mouhallabiya with crushed coconut



5x



Cooking Time 15 mins



Preparation Time 5 mins

- 10 kiri square portions
- 4 cups of coconut milk
- 6 tablespoons corn flour
- 2 cups of coconut (shredded)
- 4 cups of liquid milk
- 1 cup of sugar
- 2 teaspoons vanilla
- 2 teaspoons saffron, soaked in 1/4 cup of water
- 1 teaspoon powdered mastic



1 Mix the Kiri squares with the coconut milk and the milk a blender. Place the mixture in a cooking pan over medium heat and stir until it starts boiling.



2 Add the mixture to a saucepan with some coconut and sugar. Stir for about 5 minutes until the coconut is soft.



3 Dissolve the corn flour well in the water and add it to the mixture while stirring continuously, then lower the heat until the mixture thickens.

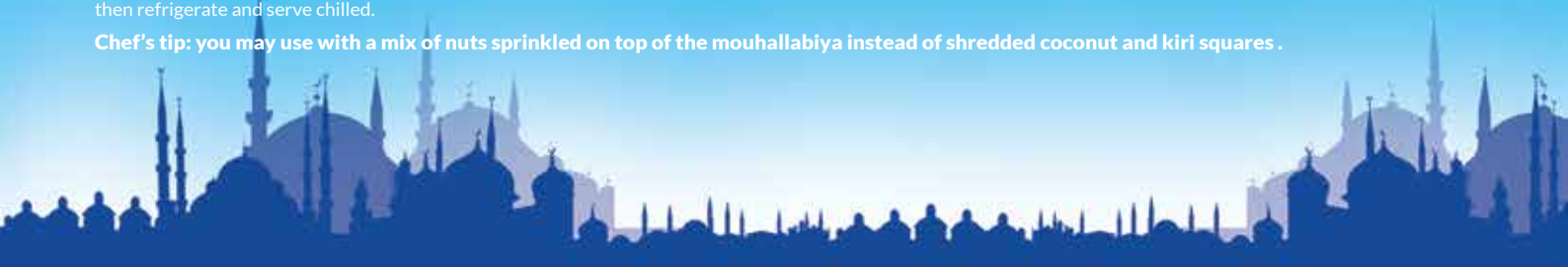


4 Add the vanilla and the saffron mixture, then stir.



5 Pour the mouhallabiya in the cups. Cover and leave them in room temperature for 1 hour until they cool then refrigerate and serve chilled.

Chef's tip: you may use with a mix of nuts sprinkled on top of the mouhallabiya instead of shredded coconut and kiri squares .





مهلبية مع جوز الهند المطحون من أم إيهاب

مدة التحضير 5 دقائق 

مدة الطهو 15 دقيقة 

5 أشخاص 

- كوب سكر
- ملعقتان صغيرتان من الفانيليا
- ملعقتان صغيرتان من الزعفران المنقوع بربع كوب ماء
- ملعقة صغيرة من المستكة المطحونة

- 10 مربعات كيري
- 4 أكواب من طيب جوز الهند
- 6 ملاعق كبيرة من نشاء الذرة
- كوبان من جوز الهند، مبشور
- 4 أكواب من الحليب السائل



يُضاف خليط الفانيليا والزعفران ويُحرّك.



يُذوّب النشاء جيداً في الماء البارد ويُضاف إلى الخليط مع التحريك السريع والمستمر ثم تُخفّض الحرارة حتى يتكاثف المزيج.



يُضاف جوز الهند والسكر ويُحرّك المزيج حتى يصبح جوز الهند طرياً (5 دقائق).



تُخلط مربعات كيري وحليب جوز الهند والحليب بالخلط وتوضع المزيج في قدر على نار متوسطة ويُحرّك حتى يبدأ بالغليان.



تُسكب المهلبية في الكاسات وتُغطّى وتترك بحرارة الغرفة لمدة ساعة تقريباً لتبرد ثم تُوضع في البراد حتى تبرد تماماً.

نصيحة الشيف: يمكن استبدال برش جوز الهند ومربعات كيري المغمّسة بالمكسرات بتشكيلة من المكسرات منشورة على سطح المهلبية.