

## שם המתכון: מלבי עם אגסים בסירוף פריחת הדרים

כשרות (חלבי/בשרי/פרווה/לא כשר):

דרגת קושי של הכנת המנה (קלה, בינונית, קשה):

<b>מזרכים (חמש מנות):</b>	<b>כלי עבודה דרושים:</b>
<b>למלבי:</b>	2 סירים בינונים
300 מ"ל חלב	5 קעריות/גביעי הגשה למלבי
150 מ"ל שמנת	מטרפה
60 גר' סוכר	מד ליטר/קנקן למזיגת המלבי
30 גר' קורנפלור	<b>כלי הגשה רצויים:</b>
<b>לאגסים בסירוף:</b>	צלחת שטוחה גדולה/מגש
2 אגסי בוסק חלוד, חתוכים לפלחים	
250 גר' סוכר	
150 גר' מים	
3-4 טיפות מי זהר (פריחת הדרים)	
כמה טיפות מיץ לימון	
<b>לעיטור:</b>	
חופן פיסטוק קלוי וקצוץ	

אופן ההכנה:

- מכינים מלבי: בסיר בינוני, מערבבים יחד חלב, שמנת, סוכר וקורנפלור ומבשלים על להבה בינונית גבוהה עד רתיחה. מוזגים לקעריות/גביעים להגשה. מצננים במשך 20 דקות לערך ומעבירים לקירור לכמה שעות.
- מכינים סירוף: בסיר בינוני מבשלים את הסוכר עד קבלת קרמל בהיר. מוסיפים את פלחי האגסים ומבשלים על להבה בינונית, מכוסה במשך 10 דקות לערך, עד שהאגסים מתרככים. מוסיפים את המים ומבשלים עוד כמה דקות. לקראת סוף הבישול מוסיפים מי זהר ומעט מיץ לימון. מצננים את הסירוף עם האגסים בקירור לכמה שעות.
- מגישים את המלבי עם הסירוף והאגסים מעל. זורים מעט פיסטוק קצוץ.