Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

ÜZÜMLÜ MUHALLEBİ



1 kg. süt
1 Adet yumurta
1,5 Çay bardağı çekirdeksiz kuru üzüm
1 Su bardağı toz şeker
3 Çorba kaşığı pirinç unu
Yarım çorba kaşığı mısır nişastası
1 Paket vanilya
Tabanı İçin;
6 Adet kibrit kutusu büyüklüğünde kek dilimi
Islatmak İçin;
1 Çay bardağı süt
1 Tatlı kaşığı granül kahve

Önceden artan kekler kibrit kutusu gibi kesilir, kaselerin dibine yerleştirilir. Üzerlerine süt ve granül kahve karışımı gezdirilir.
Tencereye soğuk süt, yumurta, toz şeker, pirinç unu ve nişasta konur, ateşe koymadan önce malzemeler eriyene kadar karıştırılır.
Daha sonra karışıma yıkanmış kuru üzüm eklenir, orta ateşli ocağa yerleştirilir.
Sürekli karıştırarak kıvam alana kadar pişirilir, ateşten alınır, vanilya eklenir.
Muhallebi içinde kek parçaları bulunan kaselere pay edilir. Tatlılar oda ısısına gelince buzdolabına yerleştirilir.
2 saat sonra servise sunulabilir.

Not: Tatlının üzerinin çatlamaması için muhallebiyi ocaktan aldıktan sonra sıcakken, vanilya ile birlikte 1 çorba kaşığı margarin eklenebilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1094 | Adı: Üzümlü Muhallebi | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 09:35