SULTAN MUHALLEBİSİ



1 Kg. süt
1 Su bardağı toz şeker
2 Çorba kaşığı nişasta
3 Çorba kaşığı pirinç unu
8 adet kuru kayısı
1 Çay bardağı kuru üzüm
Yarım çay bardağı badem
Yarım çay bardağı hindistancevizi
1 Paket vanilya

Pişirme tenceresine soğuk süt konur, üzerine şeker, nişasta pirinç unu konur, bir çırpıcıyla iyice karıştırılır.
Orta ateşli ocağa tencere konur, sürekli karıştırarak pişirmeye devam edilir.
Muhallebi yarım kıvam alınca, üzerine yıkanmış, süzülmüş kuru üzüm, doğranmış kuru kayısı, iç kabuğu soyulmuş, iri dövülmüş badem, ceviz ve hindistancevizi eklenir.
Karıştırarak muhallebi kıvamına gelince ocaktan alınır, üzerine vanilya katılır, karıştırılır.
Kaselere pay edilir.
Buzdolabının alt rafında 1 – 2 saat soğutulur, üzerine tarçın serpilerek servis yapılır.

Not: Bademin iç kabuklarını çıkarmak için, bademleri kaynar suda 2 – 3 dakika bekletmek yeterlidir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 427 | Adı: Sultan Muhallebisi | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 13:56