ÇİLEKLİ PRALİN



1 Su bardağı toz şeker
Yarım su bardağı süt
Yarım su bardağı su
1 Çorba kaşığı çilekli toz içecek

Soğuk süt, soğuk su ve toz şeker aliminyum olmayan küçük bir tencereye konur.
Harlı ocak ateşinde kabrana kadar sürekli karıştırılır.
Kabarınca ocak kısık ayara getirilir, karıştırarak kaynatmaya devam edilir.
Kabarma sona erip, kaynama durumuna geçince, çilekli toz içecek karışıma ilave edilir.
Çilekli toz içecekle birlikte sürekli karıştırarak 5 dakika daha pişirilir.
Karışım muhallebiden biraz daha katı hal alınca ocaktan alınır.
Oda ısısında dinlendirerek daha da katılaşması beklenir.
Karışımdan cevizden küçük parçalar alınır, avuç ortasında yuvarlanır.
Şekil verme sırasında ele yapışırsa, parmak uçları hafifçe ıslatılabilir.
Hazırlanan çilekli pralinler şekerliğe yerleştirilir, oda ısısında, kuru ortamda saklanır.

Not: Arzu edilirse, şekil verme sırasında hazırlanan pralinler, toz şekerin içinde yuvarlanıp, üzeri şeker kaplanabilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 624 | Adı: Çilekli Pralin | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 12:23