KARAMELLİ KAYISILI MUHALLEBİ



1 litre süt
1,5 su bardağı şeker
1 çay bardağı un
1 çay bardağı buğday nişastası
1 adet yumurta
1 paket vanilya
Yağlamak için:
1 çorba kaşığı tereyağı
Üzeri için:
yarım kg kayısı
1 su bardağı toz şeker
2 su bardağı su
Karemel için:
1 çay bardağı şeker

İlk işlem olarak yıkanmış kayısılar ikiye bölünür ve çekirdekleri çıkrılır.
Su ve şeker tencereye konur, kaynamaya başlayınca kayısılar atılır. Şeklini bozmadan yumuşayana kadar pişirilir. Soğuması için süzgece çıkrılır.
Karamel için şeker küçük bir tavaya konur ve çok kısık ateşte kahverengi renk alana kadar ara sıra karıştırarak pişirilir.
Fırın ısısına dayanıklı kaseler tereyağı ile yağlanır. Karamel kaselere paylaştırılır. Kayısılar karemelin üzerine konur.
Muhallebi için; soğuk süt, şeker, nişasta, yumurta ve un konur karıştırılır.
Orta ateşli ocağa yerleştirilir. Sürekli karıştırarak göz göz olana kadar pişirilir. Vanilya katılır, ateşten alınır.
Muhallebi karemel ve kayısı olan kaselere yerleştirilir. Kaseler bir tepsiye konur ve tepsiye biraz su konur.
Karamelli kayısılı muhallebi önceden ısıtılmış 170 derece fırına verilir. Taylılar sararana kadar pişirilir.
Tatlılar fırından çıkınca oda ısısına gelene kadar bekletilir. Sonra buzdolabında bir gece dinlendirilir.
Ertesi günü bıçakla kenarı sıyrılır ve servis tabağına ters çevrilir.

Not: Bu tatlı şeftali ile de hazırlanabilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1363 | Adı: Karamelli Kayısılı Muhallebi | İndirme tarihi: 28.03.2024 - 11:14