



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

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 alüminyum olmayan küçük bir tencereye konur.
- # Harlı ocak ateşinde kabrana kadar sürekli karıştırılır.
- # Kabarcık ocak kısık aya getirilir, karıştırarak kaynatmaya devam edilir.
- # Kabarma sona erip, kaynama durumuna geçince, çilekli toz içecek karışıma ilave edilir.
- # Çilekli toz içeceklerle birlikte sürekli karıştırarak 5 dakika daha pişirilir.
- # Karışım muhallebiden biraz daha katı hal alınca ocağın altından alınır.
- # Oda ısısında dinlendirerek daha da katılaşması beklenir.
- # Karışımın cevizden küçük parçalar alınır, avuç ortasında yuvarlanır.
- # Şekil verme sırasında ele yapışır, 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.