



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAKLI MUHALLEBİ

Dilek Kumaş

½ kg balkabağı

3 adet karanfil

1 su bardağı şeker

2 tane tarçın çubuğu

1 fincan üzüm pekmezi

Muhallebi için:

2 su bardağı süt

1 yemek kaşığı un

1 yemek kaşığı nişasta

1 tane yumurta sarısı

1 paket vanilya

1 yemek kaşığı tereyağı

1 su bardağı şeker

2 yemek kaşığı hindistancevizi

2 yemek kaşığı fıstık

Bal kabağını patates dilimi şeklinde doğrayalım. Şekeri, karanfili, tarçın çubuğunu ve pekmezi derin bir kaptan püre kıvamına gelinceye dek pişirelim. Çatalla ezelim. Başka bir kaptan muhallebiyi hazırlayalım. Göz göz olup koyu bir kıvama gelene kadar karıştıralım. Ocağı kapatınca tereyağını koyalım. İlinmasını bekleyip mikserle 5 dakika çırpalım. Buzdolabında 4 saat bekletip hindistancevizi ve fıstık ile süslüyoruz.

