



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAKLI MUHALLEBİ

Malzeme:

1 litre süt

2,5 çorba kaşığı Bizim mutfak Nişasta

1 çorba kaşığı Bizim Mutfak Pirinç Unu

1 tatlı kaşığı kakule

450 gram toz şeker

100 gram çekilmiş ceviz içi

Balkabağını küçük küçük doğrayıp 250 gram tozşekeri üzerine serpin. Kısık ateşte iyice yumuşayınca kadar pişirin. Süt, nişasta, pirinç unu ve kalan 200 gram tozşekeri sos tenceresine aktarın. İyice çırpın. Kısık ateşte muhallebi kıvamına gelinceye dek pişirin. Kakuleleri havanda ezip muhallebiye ekleyin. Karıştırıp ocaktan alın. Muhallebiyi servis bardaklarına paylaştırıp soğumaya bırakın. Kabaklar pişince ocaktan alın ve çekilmiş ceviz içlerini ilave edin. Hazırladığınız bu karışım ılınınca sıkma torbasına aktarın. Soğuyan muhallebilerin üzerine sıkarak paylaştırın. İsteğe göre üzerine esmer şeker serpip pürmüz yardımıyla (alev tabancası) ile hafif yakabilirsiniz.