



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖĞÜRTLENLİ FISTIKLI MUHALLEBİ

1,5 litre süt
10 yemek kaşığı toz şeker
8 yemek kaşığı un (tepeleme)
1 paket vanilya
3 yemek kaşığı tereyağı
2 paket krem şanti
2 su bardağı soğuk süt
25 adet bütün ve dilimlenmiş böğürtlen
Yeteri kadar antep fıstığı

Sütü, şekerini, unu mikserle çırpın. Ocakta muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin. Göz göz olunca tereyağını ve vanilyayı ekleyip karıştırın, ocağı kapatın. Muhallebiyi mikserle 7-8 dakika çırpın. Büyük boy dikdörtgen borcam tepsiyi su ile ıslatın. Üzerine bolca hindistancevizi dökün. Muhallebiyi tepsinin içine düzgünce dökün. En az 2 saat buzdolabında bekletin. Diğer tarafta toz krem şantiyi 2 bardak süt ile katılaşmaya kadar çırpın. Krem şantiyi dolapta bekletin. Dolaptan çıkardığınız muhallebinin üzerine krem şantiyi ince bir tabaka halinde yayın. Muhallebiyi istediğiniz büyüklükte kare olarak kesin. Servis tabağına bir parça kare kesilmiş muhallebiden alın, üzerine dilimlediğiniz böğürtlen ve file antep fıstıklarını yerleştirin. Diğer bir kare kesilmiş muhallebiyi ters çevirerek (hindistancevizli kısmı üstte kalacak şekilde) böğürtlenli antepfıstıklı muhallebi katının üzerine yerleştirin. Üzerini antepfıstığı ve bütün böğürtlen ile süsleyin.