MISIR MUHALLEBİSİ

Kullanılacam malzeme:
75 gr pirinç unu,
50 gr çekirdeksiz kuruüzüm,
4 kaşık tozşeker,
1 kaşık nişasta,
3 su bardağı süt,
1 çorba kaşığı limon çiçeği suyu (veya istenirse 1 tutam vanilya),
2 çorba kaşığı gülsuyu,
1 kaşık tarçın.

Yapılışı: Çekirdeksiz kuruüzüm soğuk suda ıslatılarak yumuşatılır. Süt kaynatılır. Bir tencereye pirinç unu, nişasta ve tozşeker konur, birbirine iyice karıştırılır. Sonra karıştırmaya ara vermeden kaynamış süt azar azar katılıp yedirilir. Sütün yedirilmesi tamamlanınca tencere orta ısılı ateşe oturtulur. Karıştırmaya ara vermeden muhallebi kaynamaya bırakılır. Muhallebi kaynamaya başlayınca dibinin tutmaması için ara ara karıştırılarak 15 dakika kaynatılır. Kap ateşten alınıp kızgın fırına sürülür ve üstü hafifçe kızartılır. Muhallebinin üstü kızarınca fırından çıkarılır limon çiçeği suyu ve suyu iyice süzdürülmüş üzümler (birkaç tanesi bir kenara ayrılır) içine atılır ve hızlı hızlı karıştırarak üzümle muhallebi iyice dağıtılır. Gülsuyu dökülür. Muhallebi çukur bir kayık tabağa boşaltılır ve soğumaya bırakılır. Muhallebi soğuyunca bir kenara aynlan üzümlerle süslenir, tabak buzdolabına kaldırılır. Muhallebi buzdolabında en az 5 saat soğutulduktan sonra çıkarılır, üstüne istenirse tarçın serpilir ve soğuk soğuk servis yapılır. Limon çiçeği suyu yerine vanilya kullanmak istenirse, vanilya süt kaynarken katılır.

© lezzetler.com tarif no:10723 • adı:Mısır Muhallebisi • gönderen:Karakol • indirme tarihi:25.04.2024 - 02:03