BADEMLİ MUHALLEBİ

150 gr badem (kaynar suda haşlanıp, zarları soyulmuş)
2250 gr (11 su bardağı) süt
50 gr pirinç unu
50 gr nişasta
300 gr (1+1/4 su bardağı) toz şeker

Bademleri, ceviz çekme makinasmdan geçiriniz. Elektrikli karıştırıcının içine, 1 su bardağı süt ile çekilmiş bademleri koyup kapağını kapatarak, 5 dakika karıştırınız. Sütlü (bademi karıştırmadan bir kaseye boşaltarak bir kenara bırakınız.
Küçük bir kaba, pirinç unu ve nişastayı koyunuz. Kaba azar azar 1 su bardağı süt dökünüz. Sürekli karıştırarak, pürtüksüz bir karışım elde ediniz.
Büyükçe bir tencereye kalan 9 su bardağı sütü ve şekeri koyup, arasıra karıştırarak kaynatınız. Kaynayınca kasedeki sütlü bademi, karıştırarak ekleyiniz. Sonra, küçük kaptaki nişastalı karışımı, azar azar yedirerek tencereye ekleyiniz.
Mulhallebiyi 5-6 dakika, boza kıvamına gelene kadar, pişiriniz. Tencereyi ateşten indirip, muhallebiyi kaselere boşaltınız. Serin bir yerde soğuttuktan sonra servis ediniz.

Not: Elektrikli karıştırıcınız yoksa, bademli muhallebiyi bademleri havanda iyice dövüp, kevgirden geçirdikten sonra 1 su bardağı sütle iyice karıştırıp, bekleterek de hazırlayabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:62937 • adı:Bademli Muhallebi • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:20.04.2024 - 05:50