



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAĞI MUHALLEBİSİ

Eyüp Sevinç

500g. balkabağı
1,5 su bardağı tozşeker
1 su bardağı süt
½ su bardağı ceviz
2 yemek kaşığı hindistancevizi
1 yemek kaşığı nişasta

Dilimlenmiş balkabaklarını tencereye dizip üzerlerine tozşeker gezdirin. Orta dereceli ateşte 20 dakika boyunca, kabaklar yumuşayana kadar pişirin. Kabaklar yumuşadıktan sonra el mikserinden geçirip kabakları püre haline getirin. Ayrı bir kaba nişasta, süt ve dövülmüş cevizleri koyup karıştırın. Bu karışımı kabak püresinin üzerine dökün. Orta dereceli ateşte hafifçe karıştırarak pişirin. Muhallebi piştikten sonra servis tabaklarına aktarın. Üzerine Hindistan cevizi serpiştirip servis edin.

