



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAKLI VE YABAN MERSİNLİ MUHALLEBİ

Bal kabağı püresi için:

1 kilogram bal kabağı
1,5 su bardağı toz şeker
3/4 su bardağı su

Yaban mersini püresi için:

1,5 su bardağı kurutulmuş yaban mersini
1 yemek kaşığı toz şeker
3/4 su bardağı su

1 yemek kaşığı mısır nişastası

Kreması için:

1 paket toz krem şanti
1 su bardağı soğuk süt

Servisi için:

2 yemek kaşığı ince çekilmiş antep fıstığı
1 yemek kaşığı doğranmış kuru yaban mersini

Kalın kabuklarını soyup çekirdekli kısımlarını temizledikten sonra yeşil kısımlarını aldığınız bal kabağını dilimleyin. Bol suda yıkayıp fazla suyunu kağıt havlu yardımıyla alın.

Bal kabağı dilimlerini derin bir tencereye dizin. Toz şeker ve su ilavesiyle, kısık ateşte, kapağı kapalı tencerede yumuşayana kadar pişirin. Şerbetini içine çeken ve pişen bal kabağını blender yardımıyla püre haline getirin.

Yaban mersini püresi için; kurutulmuş yaban mersinlerini toz şeker ve su ilavesiyle kısık ateşte pişmeye bırakın. Mısır nişastası ilavesiyle kıvamını bağladıktan sonra ocaktan alın. Blender yardımıyla püre haline getirin.

Geniş bir karıştırma kabına aldığınız toz krem şantiyi soğuk süt ilavesiyle çırpın. Yoğun bir kıvam alması için buzdolabında soğumaya bırakın.

Servis bardaklarına bir kat yaban mersini püresi, bir kat krem şanti, bal kabağı püresi ve yaban mersini püresi olmak üzere paylaşın.

Çırpılmış krem şanti, doğranmış yaban mersini kurusu ve ince çekilmiş antepfıstığı ilavesiyle süsledikten sonra soğutup paylaşın.

