



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI MUHALLEBİ

Malzeme:

4 adet kırmızı elma
1 litre vişne suyu
1 çorba kaşığı Bizim Mutfak Mısır Nişastası
2 çorba kaşığı toz şeker
1 litre süt
3/4 su bardağı Bizim Mutfak Un
2 çorba kaşığı Bizim Mutfak Pirinç Unu
10 adet hazır beze
15 gr Teremyağ

Elmaların kabuklarını soyun. İçini dolma şeklinde oyup çekirdeklerini temizleyin. Vişne suyunu derin bir tencereye aktarın. Elmaları da tencerenin içine yerleştirin. Orta ateşte elmalar hafif yumuşayınca kadar pişirin. Muhallebi için, hazır bezeleri mutfak robotunda iyice ezin. Süt, un, pirinç unu ve hazır bezeyi muhallebiyi hazırlayacağınız tencerenin içinde çırpın. Kısık ateşte yoğun bir kıvam elde edinceye kadar pişirin. Muhallebiyi ocaktan indirmeye yakın Teremyağı ekleyip bir taşım daha kaynatın. Ocaktan alın. Servis kaselerine üstten 3-4 santim boşluk kalacak şekilde yayın. Pişen elmaları vişneli haşlama suyunun içinden kevgir yardımıyla alın. Soğuyunca muhallebilerin ortasına yerleştirin. Vişneli pelte için vişne suyundan 3 bardak kadarını sos tenceresine alın. 1 çorba kaşığı tepeleme nişasta ve 2 çorba kaşığı tozşekeri ekleyin. Orta ateşte pelte kıvamına gelene dek pişirin. Ocaktan alın. Ilınınca elmaların içine ve kaseinin üzerini kaplayacak şekilde dökün. Antepfıstığı içi ve isteğe göre hazır beze ile süsleyin. Servis yapın.