



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

FIRNEE (AFGANİSTAN)

<https://www.lezzetsirri.com>

Bademli ve Kakuleli Muhallebi

3 su bardağı süt
1/2 su bardağı toz şeker
1/2 su bardağı mısır nişastası
1/4 su bardağı soğuk su
1/2 su bardağı kıyılmış badem
1 tatlı kaşığı kakule
1/2 tatlı kaşığı safran
1/4 su bardağı çekilmiş fındık veya şam fıstığı
1 tutam tuz

Sütü, şeker ve tuz ile altı kalın bir tencereye koyun. Orta ateşte karıştırarak şeker eriyinceye kadar kaynatın. Soğuk suyla mısır nişastasını karıştırarak açın ve kaynayan süttten bir parça alıp nişastalı suya karıştırarak ilave edin. Ateşi biraz kısın ve elde ettiğiniz karışımı kaynayan şekerli süte durmadan karıştırarak ekleyin. Muhallebiniz baloncuklar yaparak kaynamaya başlayınca içine kabuklan çıkartılarak kıyılmış bademleri atın ve tatlınız koyulaşmaya kadar durmadan karıştırarak kaynatın. Safranı bir çorba kaşığı ılık su ile ıslatın. Toz kakule ile birlikte tadınıza atın ve çok hafif ateşte 5 dakika karıştırarak pişirin. Daha sonra sıcak sıcak küçük kaselere boşaltıp üstlerine fıstık veya fındık serperek soğuyunca servis yapın. Dilerseniz büyük ve derin bir kaba koyup üzerine fıstık veya fındık serpip, soğuyunca kaşıkla servis yapabilirsiniz.