FISTIKLI MUHALLEBİ

7 bardak süt
1+1/4 bardak toz şekeri
1/2 kahve fincanı nişasta
1+1/2 fincan pirinç unu
1+1/4 bardak su
1/2 çay kaşığı tuz
200 gram ayıklanmış tuzsuz antepfıstığı

Tuzsuz ve ayıklanmış antepfıstığını bir kaba koymalı. Üstünü örtecek kadar su kattıktan sonra kabı ateşe oturtup fıstıkları beş dakika kaynatmalı. Sonra kaba, soğuk su katarak içindeki su ihmali ve fıstıkları teker teker iç kabuklarından ayık-lamalı. Fıstıkların tamamı ayıklanınca bunları pek fazla ezmeden havanda dövmeli ve bir kenara bırakmalı. Beri yanda sütü, şekeri ve tuzu tencereye koymalı ve karıştırarak kaynatmalı. Bir başka kaba ise nişastayla pirinç ununu koymalı. Bunları karıştırırken üzerlerine 1 1/4 bardak suyu sicim gibi akıtmalı. Nişastayla un suda iyice karışınca bu karışımı çabuk çabuk karıştırılacak olan kaynayan süte sicim gibi akıtarak katmalı. Sonra bunları karıştırarak pişirmeli ve boza kıvamına getirmeli. Tencereyi ateşten indirmeden önce az dövülmüş fıstıkları dökmeli. Birkaç defa karıştırdıktan sonra tenceredeki muhallebiyi kâselere veya çukur tabaklara bölerek boşaltmalı. Muhallebi iyice soğuduktan sonra isteğe göre sade olarak veya üstü tarçınlı olarak servis yapmalı.

© lezzetler.com tarif no:12398 • adı:Fıstıklı Muhallebi • gönderen:DARI • indirme tarihi:07.05.2024 - 16:43