FISTIKLI MUHALLEBİ

7 bardak sut
300 gr toz şeker
200 gr tuzsuz iç antepfıstığı
65 grpirinç unu
1/2 kahve fincanı nişasta
1,5 bardak su
1 kahve kaşığı tuz

Bir kaba su ve ölçülere göre antepfıstığı konularak 5 - 6 dakika kaynatılır, tencere ateşten indirilerek üzerine su ilâve edilir. Su ılınınca fıstıkların iç kabukları çıkartılır ve bir havana konularak iyice dövülür, kurumaları için bir tarafa bırakılır. Dövülmüş fıstıklar kuruyunca kalın kalburdan geçirilerek bir tarafa bırakılır.
Başka bir tencereye süt, toz şeker ve tuz konularak karıştıra karıştıra kaynatılır. Ayrıca bir kap alınarak içine nişasta ve pirinç unu konulur ve sicim gibi su akıtılarak bir taraftan da karıştırılır. Böylece su ve nişasta iyice hallolur. Bu iş bitince bunlar kaynamakta olan süte yine sicim gibi akıtılmak suretiyle boşaltılır ve bir yandan da karıştırılır. Süt boza kıvamına gelinceye kadar karıştırmaya devam edilir ve koyulaşınca, bir tarafa bırakılan dövülmüş fıstıklar muhallebiye katılıı iyice karıştırılır. Fıstıklar muhallebide hallolunca, tencere ateşten indirilir, kâselere ya da tabaklara boşaltılır ve soğuduktan sonra servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:39081 • adı:Fıstıklı Muhallebi • gönderen:revan • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:16