GELİNCİK REÇELLİ SAKIZLI MUHALLEBİ

Reçel için:
1 kilo gelincik yaprağı
1 kilo şeker
3 bardak su
1 tatlı kaşığı limon tuzu
Muhallebi için:
1 litre süt
10 yemek kaşığı şeker
2 yemek kaşığı pirinç unu
2 yemek kaşığı mısır nişastası
1 yemek kaşığı un
1 tatlı kaşığı damla sakızı
1 yemek kaşığı tereyağı

Reçelin yapılacağı tencereye taze gelincik çiçeği yaprakları ve üç bardak su koyulur. Üzerine bir kilo şeker eklenir ve kaynatılmaya başlanır. Sakızlı muhallebi için bir yemek kaşığı un, 2 yemek kaşığı mısır nişastası ve 2 yemek kaşığı pirinç unu karıştırılır. Nişasta ve unların üzerine 10 yemek kaşığı şeker ile bir litre süt koyulur. 1 tatlı kaşığı damla sakızı, tereyağını eklenen muhallebi harcı sürekli karıştırılarak pişirilir. İstenen kıvama gelen ve tencereye yapışmaması için karıştırılarak pişirilen sakızlı muhallebi, yapışmaması için ıslatılan kalıp olarak kullanılacak bardaklara doldurulur. Sakızlı muhallebi soğumaya bırakılırken, karıştırılarak kaynatılan reçele 1 tatlı kaşığı kadar limon tuzu koyulur. Sakızlı muhallebiler soğuduktan sonra sunum tabağına ters çevirilerek şekli bozulmadan koyulur. Muhallebilerin üzerine gelincik reçeli dökülür.

© lezzetler.com tarif no:113488 • adı:Gelincik Reçelli Sakızlı Muhallebi • gönderen:kristal çanak • indirme tarihi:24.05.2024 - 14:26