



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NAPOLİ USULÜ BLANMANJ

Tuğrul Şavkar

100 gr. mısır nişastası
1 lt. süt (4 su bardağı)
100 gr. tozşeker
20 gr. tereyağı (tepeleme 1 çorba kaşığı)
1-2 damla vanilya esansı
1-2 damla sulandırılmış yeşil gıda boyası
1-2 damla badem esansı
1-2 damla sulandırılmış kırmızı gıda boyası
1-2 damla çilek esansı

Mısır nişastasını biraz suyla sulandırın. Sütü, şekeri, yağı küçük bir tencerede birleştirip bir taşım kaynatın. Ateşi kısıp, tenceredeki karışımdan bir kepçe alın, sulandırdığınız nişastayla karıştırın. Ardından, nişastayı tenceredeki karışıma ekleyerek bir taşım kaynatın. Karıştırmayı sürdürerek 2-3 dakika pişirip tencereyi ateşten alın. Tenceredeki muhallebiyi üç kaba bölüp, birinciye vanilya esansını, ikinciye yeşil renkli gıda boyasını ve badem esansını, üçüncüye de kırmızı gıda boyasını ve çilek esansını ekleyin. Her birini iyice karıştırın, ılık tutun. Kokotlarınızı veya cam kâselerinizi biraz su ile nemlendirin. Kalıplarınıza ilk olarak birer kat beyaz muhallebi koyup, kalıbı sallayarak yüzeyini düzeltin. 3 dakika beklettikten sonra bir kat yeşil muhallebi koyarak 3 dakika daha bekletin. En son olarak da pembe muhallebiyi koyup buzdolabında 1-2 saat soğutun. Kullanacağınız zaman kalıpları dolaptan alıp parmak uçlarınızla muhallebiyi dikkatlice oynatarak kalıbın kenarlarından kurtarın. Üzerine bir tabak kapayıp, ters çevirerek kalıpları boşaltın, yanında kayısı sosu ile servis yapın.