HAMURDA REÇELLİ MUHALLEBİ

https://www.posta.com.tr

3 su bardağı süt
1,5 çorba kaşığı mısır unu
1 çorba kaşığı pirinç unu
1 çay bardağı toz şeker
1 çay bardağı badem içi
2 çorba kaşığı hindistancevizi
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı portakal kabuğu rendesi
Üzerine:
Yarım su bardağı vişne reçeli
Hamur için:
1,5 su bardağı un
3 çorba kaşığı toz şeker
5 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı su

Unun ortasını havuz gibi açıp, tüm 16 malzemeyi ekleyerek kulak memesi yumuşaklığından biraz daha sert bir kıvamda hamuru hazırlayın. Hamur hazırlandıktan sonra 30 dakika buzdolabında bekletin. Tart kaplarını yağlayarak, yarım parmak kalınlığında açtığınız hamurları kalıplara yerleştirin. 150 derecede ısıtılmış fırında, hamurlarınız altın rengini alıncaya kadar pişirin.
Süt, mısır unu, pirinç unu ve toz şekeri karıştırarak, muhallebi kıvamı alıncaya kadar pişirin. Tereyağı, badem ve portakal kabuğu rendesini ekleyip çırpın. Muhallebinizi hamur kaselerine boşaltın. Üzerine suyu süzülmüş reçelleri paylaştırın. Buzdolabında soğuttuktan sonra servis yapın.