



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

JELATİNLİ MUHALLEBİ

MALZEMESİ

1,5 su bardağı tozşeker
5 yumurta
1 litre süt
1,5 yeme kaşığı nişasta
50 gr. fıstık
50 gr. tozşeker
35-40 gr. jelatin
vanilya

YAPILIŞI

1,5 su bardağı tozşeker, 5 yumurta sarısı, 1,5 yemek kaşığı nişastayı bir tencereye koyup karışımı iyice karıştırınız, kaynar 1 litre sütü yavaş yavaş dökerek iyice eziniz. Ateşe koyup bir taşım kaynatıp, ateşten alınız, ayrı bir kapla 5 yumurta akını çarparak kar haline getiriniz. Ak'a 1 kepçe kadar kremden koyup karıştırınız, sonra hepsini kreme boşaltınız, kremi ateşin üzerine koyunuz, karıştırarak muhallebi kıvamına getiriniz. Ateşten alıp vanilyayı koyunuz, jelatini yıkayıp 5-10 dakika ıslatıp kenara koyunuz. Jelatin eriyinceye kadar karıştırınız, serin bir yerde ılıncaya kadar soğutunuz, şekilli bir kalıbı yağlayıp yeşil fıstığı şekerle karıştırıp kalıba yayınız.