



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAMELİZE MEYVELİ MUHALLEBİ

<https://www.aksam.com.tr>

- 1 adet ananas
- 3 adet kayısı
- 2 yemek kaşığı esmer şeker
- 1 çay kaşığı tarçın
- Muhallebi için:
- 3 su bardağı süt
- 1 yemek kaşığı nişasta
- 2 yemek kaşığı un
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı vanilya
- 2 yemek kaşığı hindistancevizi
- 1 yemek kaşığı tereyağı

Ananasın kabuklarını kestikten sonra ananası dörde bölüp ortasındaki sap kısmını çıkartıyoruz. Ananasları eşit bir şekilde kesip yağlı kâğıda yerleştiriyoruz. Kayısların bir tanesinin çekirdeğini aldıktan sonra elma dilim doğrayıp yağlı kâğıda yerleştiriyoruz. Meyvelerin üzerine tarçın ve esmer şeker gezdirdikten sonra fırına atıyoruz. karamelize olan meyveleri blenderdan geçirip püre haline getiriyoruz.

Süt, şeker, un ve nişastayı karıştırdıktan sonra vanilyayı ekliyoruz. Tereyağı ilave ediyoruz. Son olarak hindistancevizini ekleyip kaynatıyoruz.

Kuplara önce muhallebiyi sonra meyve püresini iki kat olacak şekilde yerleştiriyoruz. Son olarak üst kata bir kez daha muhallebi ekleyip küçük küçük doğradığımız kayısıyı üzerine koyuyoruz. Karamelize meyveli muhallebi hazır.

