



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAMELLİ BADEMLİ MUHALLEBİ

Malzeme:

3 su bardağı süt
1 çorba kaşığı kaymak
1 su bardağı toz şeker
1 tutam Bizim Mutfak Şekerli Vanilin
1 tatlı kaşığı Bizim Mutfak Mısır Nişastası
Şurubu için :
1 su bardağı su
2 su bardağı toz şeker
Karamelize etmek için :
1,5 su bardağı toz şeker
15 adet taze badem
20 gram Teremyağ
1/2 su bardağı süt
2 su bardağı krema
20 gram jöle

Tulumba şurubu için su ve tozşekeri sos tenceresinde karıştırarak yoğun bir kıvam elde edinceye kadar kaynatın. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Karamel için, tozşekeri ve tulumba şurubunu karamelize olana kadar pişirin. Teremyağ'ı ekleyin pişirmeye devam edin. Sütü ve kremayı da ilave edip 1 dakika daha karıştırın. Ocaktan alın. Muhallebi için tüm malzemeyi orta boy bir tencerede iyice çırpın. Kısık ateşte muhallebi kıvamında pişirin. Ocaktan alın, servis bardaklarına veya kaselerine paylaşın. Karışım ılındığında üzerine karameli ve kaymağı paylaşın. Soğumaya bırakın. Kalıpları servis tabaklarına ters çevirin. Taze bademle süsleyerek servis yapın.