



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KARAMELLİ FINDIKLI MUHALLEBİ

1 kg süt
1/2 su bardađı toz Őeker
2 adet yumurtanın sarısı
4 tepeleme yemek kaŐığı un
1 paket vanilya
25 gr tereyađı
1/2 su bardağı iri ŐekilmiŐ fındık
Karamel için;
1/2 su bardađı tozŐeker

Süt, toz Őeker, yumurta sarısı ve unu orta boy bir tencereye koyun. Mikserin yüksek devriyle 2-3 dakika kadar, karıŐım pürüzsüz hale gelinceye kadar çırpın. KarıŐımı kısık ateŐte, tahta bir kaŐıkla sürekli karıŐtırarak katılaŐıp muhallebi kıvamına gelinceye kadar piŐirin. Kaynamaya baŐladıktan 1-2 dakika sonra ocaktan alıp bir kenarda bekletin. Diđer taraftan, toz Őekeri büyük bir elik cezveye aktarıp kısık ateŐte, sık sık karıŐtırarak eritin. Őeker tamamen eriyince sulanacak, daha sonra da rengi koyulaŐıp, kahverengi olacaktır. Gözünüzü Őekerden ayırmadan bu noktayı yakalamanız gerekir. KaramelleŐen Őekeri hemen ocaktan alın ve kaynar haldeki muhallebinin içine aktarıp hızlıca karıŐtırın.

Vanilya ve tereyağını ekleyip mikser yardımıyla 4-5 dakika daha ırpımaya devam edin. Son olarak, dövülmüŐ fındık ya da fıstıklı krokanı ekleyip karıŐtırın. Muhallebiyi kup bardaklarına ya da kaselere aktarıp buzdolabında 2-3 saat kadar bekletin, (eğer Őekilli bir kalıba koymak isterseniz kalıbı önceden suyla ıslatın ya da kalıba naylon streç serin. Böylece çevirmeniz kolaylaŐacaktır) Yanında taze meyvelerle birlikte servise sunun. zerine hindistancevizi ve neskafe de serpiŐtirezabilirsiniz.

[ML® Karamelli Kayıslı Muhallebi için tıklayın](#)[ML® Fındıklı Muhallebi için tıklayın](#)

[ML® Fındıklı Muhallebi \(grsel\)](#)