



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAMELLİ MUHALLEBİ

Karamel için:

75 gr. toz şeker

3 çorba kaşığı su

Muhallebi için:

4 yumurta

40 gr. şeker

Bir tutam vanilya

600 gr. süt

Karameli hazırlamak için, şeker ve suyu bir tencereye koyun. Yavaş ateşte şekeri eritin. Sonra şurup kahverengi olana kadar kaynatın. Ateşten alıp sıcak sıcak bir sufle kabına boşaltın. Muhallebi için, yumurta şeker ve vanilyayı karıştırıp yavaş ateşte pişmekte olan süte ilave edin. Devamlı karıştırarak pişirin. Karameli boşalttığınız kabın etrafını tereyağı ile yağlayın ve muhallebiyi üstüne dökün. Bu karamel ve muhallebili kabı yarısı sıcak su dolu bir tepsinin üstüne koyup önceden ısıtılmış yavaş hararetli fırında 1,5 saat pişirin. Muhallebiyi fırından alıp soğumaya bırakın. Buzdolabında 1 gece beklettikten sonra düz bir servis tabağına dikkatlice çevirerek boşaltın.