



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

KAYISILI KARAMELLİ MUHALLEBİ

[Sahrap Soysal](#)

1 kg süt
1/2 su bardağı toz şeker
2 adet yumurtanın sarısı
4 tepelme yemek kaşığı un
1 paket vanilya
25 gr tereyağı (bitkisel margarin de kullanılabilir)
1 su bardağı iri çekilmiş badem ya da fındık
10-12 adet kuru kayısı
Karamel için;
1/2 su bardağı toz şeker

Kuru kayısılar kaynar suda 4-5 dakika kadar haşlanıp süzülür. Ilık hale gelince çok küçük küpler halinde doğranır.

Süt, toz şeker, yumurta sarısı ve un orta boy bir tencereye koyulur. Mikserin yüksek devriyle 2-3 dakika, karışım pürüzsüz hale gelinceye kadar çırpılır.

Karışım kısık ateşte, tahta bir kaşıkla sürekli karıştırılarak katılaşp muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirilir.

Kaynamaya başladıktan 1-2 dakika sonra ocaktan alınıp kaynar halde bir kenarda bekletilir.

Diğer taraftan, toz şeker küçük bir çelik tencereye aktarılıp kısık ateşte, sık sık karıştırılarak eritilir. Şeker tamamen eriyince sulanacak, daha sonra da rengi koyulaşp, kahverengi olacaktır. Gözler şekerden ayrılmadan bu noktanın yakalanması gerekir.

Karamelleşen şeker hemen ocaktan alınır ve kaynar haldeki muhallebinin içine aktarılıp hızlıca karıştırılır.

Karamel halindeki şekerin top top olmaması için hemen fokurdayan muhallebiye katılması ve hızlıca karıştırılması gerekir.

Vanilya ve tereyağı eklenip mikser yardımıyla 4-5 dakika daha çırpılmaya devam edilir.

Kayısılar 20-25 santim çapında bir borcam ya da porselen kaba serpiştirilir ve üzerine de bademler eklenir. En üste de karamelli muhallebi gezdirilip soğumaya bırakılır. En az 4-5 saat buzdolabında bekletilen muhallebinin üzerine nescafe ya da kakao serpiştirilir ve kaşıkla alınarak servise sunulur.

[ML® Karamelli Kayısılı Muhallebi \(görsel\)](#)