



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANE UNLU MUHALLEBİ (AYDIN)

Aydın Valiliği

- 1 litre süt
- 3 yemek kaşığı kestane unu
- 2 yemek kaşığı nişasta
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 adet yumurta
- 1 paket krema
- 1 paket vanilya

Derin bir tencere içine nişastayı, toz şekeri, kestane ununu, yumurtayı alarak karıştırıyoruz. Kısık ateşte yavaş yavaş sütü ilave ediyoruz. Muhallebi kıvamına gelene değin sürekli karıştırarak koyulaşmasını sağlıyoruz. Muhallebiyi kısık ateşte sürekli karıştırarak koyulaşana kadar pişirelim. Ocaktan almadan önce vanilya ve kremayı ekleyerek homojen hale getiriyoruz. Servis kaplarına aldığımız kestane unlu muhallebiyi buzdolabında dinlendirip, soğuk olarak servis ediyoruz. İsteğe bağlı üzeri için kestane parçaları kullanılabilir.

