



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANDALINA PELTELİ MUHALLEBİ

Muhallebi için:

- 1 litere süt
- 1 su bardağı toz şeker
- 2 çorba kaşığı pirinç unu
- 2 çorba kaşığı nişasta
- 1 paket vanilya
- 1 çorba kaşığı margarin

Pelte için:

- 3 su bardağı mandalina suyu
- 1 çay bardağı nişasta
- 1 su bardağı su
- 1 çay bardağı toz şeker

Muhallebi malzemesi margarin ve vanilya dışında tencereye aktarılır. Orta ateşte sürekli karıştırarak göz göz olana kadar pişirilir. Ateşten almadan hemen önce margarin ve vanilya katılır, karıştırılır. Soğurken ara ara karıştırılır. Pelte malzemesi diğer tencereye konur. Orta ateşte şeffaflaşır, kıvam alana dek pişirilir, soğutulur. Kaselerin yarısına muhallebi konur, kalan kısmı da pelteyle tamamlanır. Üzeri arzu edilen şekilde süslenir, ikram edilir.