



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUHALLEBİ YAPIMININ PÜF NOKTALARI

Nışasta kolay topaklanan bir gıda maddesidir. Muhallebiyi hazırlamaya başlarken ilk adımınız, mutlaka başka bir kap içinde kullanacağınız nişastayı az miktarda süt ile çırparak açmak olmalıdır. Muhallebinizi pişirirken pürüzsüz olması için ocaktan alıncaya kadar sürekli karıştırmanız ve topakları ezmeniz gerekir. Muhallebi kıvam aldıktan sonra üzerinde baloncuklar oluşmaya başlamışsa eğer, kaselere paylaştırabilirsiniz. Muhallebi yapılışı tamamlanıp kaselere doldurulduktan bir süre sonra üzerinde kaymak gibi bir tabaka oluşur. Bunu engellemek için kaplara paylaştırılan muhallebiler henüz soğumadan üzerine streç film sararak kapatın ve bu şekilde soğumaya bırakın. Hazırladığınız muhallebiyi vanilya özütü ya da küçük bir parça damla sakızı katarak aromalı hale getirebilirsiniz; renk ve kıvam vermesi için de 1 adet yumurta sarısı ekleyebilirsiniz. Nişastanız kalmadıysa da orta boy tencerede süt, un ve şekeri çırpın. Daha sonra kısık ateşte kaynayana kadar pişirin. Topaklanma olmaması için pişerken sürekli karıştırın. Kaynadıktan sonra ocağı kapatmadan tereyağı ve vanilya eklenerek ocaktan alın. Kıvamı normal muhallebiden biraz daha farklı olsa da günü kurtaracaktır.