



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUHALLEBİLİ ÇİKOLATALI MUHALLEBİ

125 gr. margarin veya tereyağı
1 adet yumurta
1 çay bardağı sıvı yağ
3 su bardağı un
4 çorba kaşığı pudra şekeri
1 çorba kaşığı yoğurt
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 paket vanilya
İç harcı için
1,5 su bardağı süt
1 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı nişasta
1 adet limon suyu ve limon kabuğu rendesi
5 çorba kaşığı toz şeker
Üzeri için:
80 gr. bitter çikolata

Karıştırma kabındaki margarini avucumuzla sıkarak yumuşatıyoruz. Üzerine sıvı yağı, yoğurdu, yumurtayı koyup karıştırıyoruz. 5 kaşık un döküp tekrar karıştırdıktan sonra kabartma tozunu, vanilyayı, pudra şekerini ilave edip, sonra da geriye kalan unumuzu koyup, kulak memesi yumuşaklığında bir hamur ortaya çıkarıyoruz.

Muhallebinin hazırlanışı: Bir tencereye sütü, şekeri, unu, nişastayı koyup, çırpma teliyle karıştırarak ocak üzerinde pişiriyoruz. Kaynamaya başlayınca limon kabuğunu, rendenin ince yerinden rendeleyip, suyunu sıkıp, muhallebiye ilave edip 1 dk. kaynatıyoruz. Ve soğumaya bırakıyoruz. Hazırlamış olduğumuz hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartıp, yuvarlayıp avuç içerisinde açtıktan sonra, 1 tatlı kaşığıyla muhallebiden koyup, uçlarını birleştirip, parmak uçlarıyla birbirlerine kaynaştırıyoruz. Yuvarladıktan sonra yağlanmış fırın tepsisine diziyoruz. Önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında 15-20 dk. pişiriyoruz. Fırından aldıktan sonra ılık hale gelince, benmari usulüyle eritilmiş çikolataya batırıp, servis yapıyoruz.