



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUHALLEBİLİ KEMALPAŞA

<http://www.hurriyet.com.tr>

1 paket Kemalpaşa
3 su bardağı su
2,5 su bardağı toz şeker
Muhallebisi için:
1,5 litre süt
2 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı pirinç unu
2 çorba kaşığı buğday nişastası
6 çorba kaşığı toz şeker
3 çorba kaşığı hindistancevizi
1 paket vanilya
Üzeri için:
1 poşet krem şanti
1,5 su bardağı süt
Antepfıstığı

Tencereye şeker ve suyu ekleyip şeker eriyene kadar karıştırarak pişirin. Şeker eriyip biraz kaynayıncaya Kemalpaşaları içine bırakın. Büyük ve yayvan bir tencere kullanırsanız çok daha rahat pişecektir. Orta ateşte karıştırmadan arada tencereyi sallayarak Kemalpaşaların pişmesini sağlayın.

Bir taraftan muhallebisi için Hindistan cevizi hariç malzemeleri bir tencereye alın ve devamlı karıştırarak kaynatın. Kaynamaya başlayınca Hindistan cevizi ve vanilyayı ekleyin, biraz daha kaynadıktan sonra ocaktan alın. İlinana kadar ara sıra karıştırın üzeri kabuk tutmasın.

Pişen Kemalpaşaları tepsiye dizin. Üzerine kalan şerbeti dökün. Biraz soğuduktan sonra ılınan muhallebiyi dökün. Tamamen soğuduktan sonra krem şanti ve sütü çırpıp üzerine dökün en son Antep fıstığı veya istediğiniz bir malzeme ile süsleyin.

