ÖĞRE TATLISI (KOCAELİ)

Kocaeli Büyükşehir Belediyesi

Süt 1 Kilogram
Darı Unu 2 Su Bardağı
Toz Şeker 2 Su bardağı
İsteğe göre;
Tuz 1 çay kaşığı
Gül Suyu ½ Su Bardağı

Süt bir tencerede 20 dakika kadar, kısık ateşte pişirilir. Başka bir kapta darı ıslatılır ve suyu çıkana kadar da elle sıkılır. Daha sonra darı, pişirilen süte ilave edilerek, yarım saat-45 dakika kadar tahta kaşık yardımıyla karıştırılarak pişirme işlemine devam edilir.
Karışım koyulaşmaya başlayınca şekeri ve isteğe göre de tuzu ilave edilir. Şekeri de koyulduktan sonra kısık ateşte kaynatılma işlemine (15 dakika kadar) devam edilir. Muhallebi kıvamına gelince kâselere konulur ve soğumaya bırakılır. Soğuk servis yapılır.

Not: İsteğe göre servis yapılmadan önce, üzerine gül suyu serpilebilir..



© lezzetler.com tarif no:138948 • adı:Öğre Tatlısı (Kocaeli) • gönderen:solmaz türk • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:12