SAKIZLI MUHALLEBİ

7 bardak süt
1¼ bardak toz şeker
½ kahve fincanı nişasta
2 kahve kaşığı sakız
1 kahve fincanı pirinç unu
1 bardak su
1 kahve kaşığı tuz
1 kahve fincanı tuzsuz antepfıstığı (üstüne)
1 kahve fincanı iç badem (üstüne)

Hazırlanışı
1. Bir tencereye süt, toz şeker, tuz ile sıkıca bir tülbent parçasına bağlanmış 2 kahve kaşığı sakız koyup arada bir karıştırarak şekerli sütü kaynamaya bırakın.
2. Diğer taraftan, bir kaba yarım kahve fincanı nişasta ile 1 kahve fincanı pirinç unu koyarak üstlerine 1 bardak suyu sicim gibi akıtın ve bir taraftan da karıştırarak pirinç unu ve nişastayı su içinde eritin. Sonra da bu karışımı kaynamakta olan şekerli süte yine sicim gibi akıtın ve karıştırarak ilave edin.
3. Sonra içine nişasta ve pirinç unu katılmış sütü boza kıvamında bir koyuluk alıncaya kadar durmadan karıştırarak pişirin. Tencereyi ateşten alarak içindeki sakız torbasını çıkarın ve muhallebiyi hemen büyük tabağa dökerek soğumaya bırakın. Arzu edilirse tek kişilik kâselere paylaştırabilirsiniz.
4. Muhallebi iyice soğuduktan sonra üstüne, aşağıda tarif edildiği gibi hazırlanmış, bir sıra çekilmiş badem, bir sıra çekilmiş fıstık ile süsleyin ve muhallebiyi servis yapın.

Badem ve Fıstıkların Hazırlanışı:
Bir kaba 1 tepeleme dolu fincan iç badem, 1 tepeleme dolu fincan tuzsuz antepfıstığı ile 1 bardak su koyarak, suyu ancak bir taşım kaynatın. Kabı ateşten alarak suyunu dökün. Badem ve antepfıstıklarının iç kabuklarını ayıklayın. Bunları ayrı ayrı olmak üzere makineden bir kez geçirdikten sonra muhallebinin üstünde kullanın.

© lezzetler.com tarif no:45130 • adı:Sakızlı Muhallebi • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:22.05.2024 - 18:12