



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞURUPLU MUHALLEBİ

<https://www.droetker.com.tr>

Muhallebi:

1 poşet Dr. Oetker Muhallebi

6 su bardağı süt

2 yumurta

Hamur:

2 su bardağı un

2 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri

150 g eritilmiş tereyağı

Şurup:

1,5 çay bardağı toz şeker

1 çay bardağı su

1 tatlı kaşığı limon suyu

Kalıp:

Kare kalıp (22x22 cm)

Muhallebileri süt ile karıştırarak pişirin. Kaynamaya başladığında ocağı kısın ve 4-5 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın.

Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Unu eleyip pudra şekeri ve eritilip ılıtılmış olan tereyağını ekleyin. İyice yoğurup elinizle bastırarak kalıba yayın.

Fırının orta rafında pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırından çıkartıp soğutun.

Muhallebiye yumurtaları ekleyip mikser ile 2-3 dakika çırpın. Pişirdiğiniz tabanın üzerine yayın ve aynı fırın ısısında tekrar pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Fırından çıkartıp soğutun ve karelere dilimleyin.

Toz şeker ve suyu arada karıştırarak 5 dakika kaynatın. Kaynamanın son dakikasında limon suyunu ekleyin.

Ocaktan alıp 5 dakika bekletin ve tatlının üzerine dökün. Soğuk servis yapın.



