



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TRABZONHURMASI PÜRELİ ZERDEÇALLI MUHALLEBİ

1 kg süt
2 çorba kaşığı nişasta
2 çorba kaşığı un
100 gr margarin
2 adet olgun trabzon hurması
1 subardağı tozşeker
1 tatlı kaşığı zerdeçal
2 adet çubuk tarçın
Süslemek için:
Tarçın
Ceviz
Frenküzümü
Hindistancevizi

Tencereyi orta ateşe koyun içine sütü nişastayı unu yıkayıp kabuğu soyulup püre halindeki tarbzonhurmlarını, zerdeçalı, tozşekerini, 2 adet çubuk tarçını sürekli çırpma teli ile karıştırarak üzeri göz göz olana dek pişirelim. Ateşten alınca mikser kabına koyup ılınca margarinini mikserle 2-3 dk çırpın krema haline geliyor. Kuplara pay edelim, üzerien toz tarçın, hindistancevizi, ceviz frenküzümü ile süsleyelim.

