



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

KARAMELLİ KAYISILI MUHALLEBİ



1 litre süt
1,5 su bardağı şeker
1 çay bardağı un
1 çay bardağı buğday nişastası
1 adet yumurta
1 paket vanilya
Yağlamak için:
1 çorba kaşığı tereyağı
Üzeri için:
yarım kg kayısı
1 su bardağı toz şeker
2 su bardağı su
Karamel için:
1 çay bardağı şeker

- # İlk işlem olarak yıkanmış kayısılar ikiye bölünür ve çekirdekleri çıkarılır.
- # Su ve şeker tencereye konur, kaynamaya başlayınca kayısılar atılır. Şeklini bozmadan yumuşayana kadar pişirilir. Soğuması için süzgece çıkarılır.
- # Karamel için şeker küçük bir tavaya konur ve çok kısık ateşte kahverengi renk alana kadar ara sıra karıştırarak pişirilir.
- # Fırın ısısına dayanıklı kaseler tereyağı ile yağlanır. Karamel kaselere paylaşılır. Kayısılar karemelin üzerine konur.
- # Muhallebi için; soğuk süt, şeker, nişasta, yumurta ve un konur karıştırılır.
- # Orta ateşli ocağa yerleştirilir. Sürekli karıştırarak göz göz olana kadar pişirilir. Vanilya katılır, ateşten alınır.
- # Muhallebi karamel ve kayısı olan kaselere yerleştirilir. Kaseler bir tepsiye konur ve tepsiye biraz su konur.
- # Karamelli kayısıli muhallebi önceden ısıtılmış 170 derece fırına verilir. Taylılar sararana kadar pişirilir.
- # Tatlılar fırından çıkınca oda ısısına gelene kadar bekletilir. Sonra buzdolabında bir gece dinlendirilir.
- # Ertesi günü bıçakla kenarı sıyrılır ve servis tabağına ters çevrilir.

Not: Bu tatlı şeftali ile de hazırlanabilir.