



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

RUM TATLISI



4 adet yumurta
1 su bardağı tos şeker
1 su bardağı sıvıyağ
1 su bardağı ceviz
Yarım su bardağı hindistancevizi
1 çay bardağı süt
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2 su bardağı galeta unu
Muhallebi için:
1 litre süt
4 çorba kaşığı nişasta
1 poşet toz krem şanti
Üzeri için:
1 çorba kaşığı hindistancevizi
Şerbet için:
2 su bardağı şeker
2 su bardağı su
Yarım adet limon

- # Su ve şeker bir tencereye konur, orta ateşe yerleştirilir. Kıvam alana kadar kaynatılır, limon suyu katılır, 5-6 dakika daha kaynatılır, ateşten alınır.
- # Yumurtalar çukur bir kaba kırılır, şeker ilave edilir ve mikserle 5 dakika çırpılır. Süt, sıvıyağ eklenir kısa süre daha çırpılır.
- # Sonra galeta unu, kabartma tozu, vanilya ve ceviz ilave edilir. Kaşıkla alt-üst ederek karıştırılır.
- # Yağlanmış, orta boy fırın tepsisine dökülür. 170 derece fırında 25-30 dakika pişirilir.
- # Bu arada süt ve nişasta bir tencereye konur. Orta ateşte sürekli karıştırarak koyulaşana kadar pişirilir.
- # Ateşten alınır, 10 dakika bekletildikten sonra krem şanti katılır, mikserle 5 dakika çırpılır.
- # Fırından çıkan, pişen hamur 10 dakika bekletilir, sonra soğuk şerbet gezdirilir.
- # Üzerine muhallebi yayılır. Buzdolabına yerleştirilir. En az 2 saat dinlendirilir.
- # Servis yapılacağı zaman hindistancevizi serpilir ve kare kare kesilir.

Not: Manisa'ya özgü bu tarifin en önemli özelliği galeta unu kullanılmasıdır.