KAYISILI MUHALLEBİ

1 Kg. olgun kayısı
2 Su bardağı süt
1,5 Su bardağı toz şeker
3 Çorba kaşığı piriç unu
Yarım çorba kaşığı buğday nişastası
1 Paket vanilya

Kayısılar yıkanır, çekirdekleri çıkartılır, süzgeçten geçirerek kayısı peltesi yapılır.
Orta büyüklükte bir tencereye püre konur, üzerine 1 su bardağı toz şeker eklenir, karıştırılır.
Tencere kısık ateşli ocağa yerleştirilir, kaynamaya başlayınca ocaktan alınır. En az 1 saat oda ısısında soğutulur.
Ilıyan şekerli kayısı püresinin üzerine soğuk süt, pirinç unu ve nişasta eklenir. Ocağa koymadan önce karıştıılır.
Karışım orta ateşli ocağa yerleştirilir. Sürekli el çırpıcısı ile karıştırılarak muhallebi kıvamına gelene kadar pişirilir.
Muhallebi ocaktan alınır, üzerine vanilya katılır, karıştırılır.
Sıcak olarak 4 kaseye pay edilir.
Oda ortamında ilk sıcaklığı çıktıktan sonra, buzdolabına yerleştirilir.
Ertesi günü ikram edilir.

Not: Kayısının diğer meyvelere göre asit oranı yüksek olduğu için, önce şekerle kaynatılıp kullanılır.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 608 | Adı: Kayısılı Muhallebi | İndirme tarihi: 21.08.2025 - 07:49