



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

## KAYISILI MUHALLEBİ



1 Kg. olgun kayısı  
2 Su bardađı süt  
1,5 Su bardađı toz Őeker  
3 orba kaŐığı pirinç unu  
Yarım orba kaŐığı buğday niŐastası  
1 Paket vanilya

- # Kayısılar yıkanır, çekirdekleri çıkartılır, süzgeçten geçirerek kayısı peltesi yapılır.
- # Orta büyüklükte bir tencereye pre konur, üzerine 1 su bardağı toz Őeker eklenir, karıŐtırılır.
- # Tencere kısık ateŐli ocağa yerleŐtirilir, kaynamaya baŐlayınca ocaktan alınır. En az 1 saat oda ısısında soğutulur.
- # İlyan Őekerli kayısı püresinin üzerine soğuk süt, pirinç unu ve niŐasta eklenir. Ocađa koymadan önce karıŐtırılır.
- # KarıŐım orta ateŐli ocağa yerleŐtirilir. Sürekli el ırpıcısı ile karıŐtırılarak muhallebi kıvamına gelene kadar piŐirilir.
- # Muhallebi ocaktan alınır, üzerine vanilya katılır, karıŐtırılır.
- # Sıcak olarak 4 kaseye pay edilir.
- # Oda ortamında ilk sıcaklığı çıktıktan sonra, buzdolabına yerleŐtirilir.
- # Ertesi günü ikram edilir.

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