



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

ÇİLEKLİ PRALİN



1 Su bardađı toz Őeker
Yarım su bardağı süt
Yarım su bardağı su
1 orba kaŐığı ilekli toz içecek

- # Sođuk süt, sođuk su ve toz Őeker aliminyum olmayan küçük bir tencereye konur.
- # Harlı ocak ateŐinde kabrana kadar sürekli karıŐtırılır.
- # Kabarınca ocak kısık ayara getirilir, karıŐtırarak kaynatmaya devam edilir.
- # Kabarma sona erip, kaynama durumuna geçince, ilekli toz içecek karıŐıma ilave edilir.
- # ilekli toz içeceklerle birlikte sürekli karıŐtırarak 5 dakika daha piŐirilir.
- # KarıŐım muhallebiden biraz daha katı hal alınca ocaktan alınır.
- # Oda ısısında dinlendirerek daha da katılaŐması beklenir.
- # KarıŐımdan cevizden küçük parçalar alınır, avuç ortasında yuvarlanır.
- # Őekil verme sırasında ele yapıŐırsa, parmak uçları hafifçe ıslatılabilir.
- # Hazırlanan ilekli pralinler Őekerliđe yerleŐtirilir, oda ısısında, kuru ortamda saklanır.

Not: Arzu edilirse, Őekil verme sırasında hazırlanan pralinler, toz Őekerin içinde yuvarlanıp, zeri Őeker kaplanabilir.