

Muhallebi

Pirinç unu ve tam yağlı sütle yapılan ipeksi Türk sütlacı (muhallebi). Bu glutensiz tatlı kremalı, narin ve her fırsat için mükemmel.

15 min

HAZIRLIK

25 min

PIŞIRME

40 min

TOPLAM

4

PORSİYON

Easy

ZORLUK



Malzemeler

- 4 bardak süt
- 1 bardak şeker
- 3 yemek kaşığı pirinç unu

Yapılışı

1

Pirinç unu karışımını hazırlayın

3 yemek kaşığı pirinç ununu küçük bir kasede 1 su bardağı soğuk sütle hiç topak kalmayacak şekilde tamamen pürüzsüz olana kadar çırpın.

2

Sütü ısıtın

Kalan 3 su bardağı sütü kalın tabanlı tencereye dökün ve orta ateşte buhar çıkana ve kenarlarında küçük kabarcıklar oluşana kadar yaklaşık 5-7 dakika ısıtın.

- Pudingi pişirin**
Topaklanmayı önlemek için sürekli çırparken pirinç unu karışımını sıcak süte yavaşça dökün.
- Ateşi orta-kısığa düşürün ve tahta kaşıkla sürekli karıştırarak karışım kaşık arkasını kaplayacak ve parmağınızı üzerinde gezdirdiğinizde açık bir çizgi bırakacak kadar koyulaşana kadar 15-20 dakika pişirin.
- 1 su bardağı şeker ekleyin ve şeker tamamen eriyene ve puding pürüzsüz olana kadar karıştırarak 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin.
- Soğutun ve buzlayın**
Ateşten alın ve üstte tabaka oluşmasını önlemek için her 10 dakikada bir karıştırarak oda sıcaklığında 30 dakika soğumaya bırakın.
- Pudingi 4 ayrı servis kasesine veya bir büyük servis kabına dökün.
- Servis etmeden önce tamamen soğuyup donana kadar en az 2 saat buzdolabında bekletin.

Besin Değerleri

195	7g	32g	4g	28g	92mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

En zengin, en kremalı doku için tam yağlı süt kullanın. Az yağlı veya yağsız süt, muhallabi'nin bilinen lüks ağız hissinden yoksun, ince ve doyumsuz bir puding yaratır.

Pirinç ununu tencereye eklemekten önce soğuk süttten az bir miktarla çırparak pürüzsüz bir karışım oluşturun. Bu, topaklanmayı önler ve karışım boyunca eşit dağılım sağlar.

Piştirme boyunca orta-kısık ateşte tutun ve karıştırmayı asla bırakmayın. Yüksek ateş sütün yanmasına neden olur ve narin tadı mahvedecek hoş olmayan yanık bir lezzet yaratır.

Doğru kalınlığı tahta kaşığın arkasını karışımla kaplayarak test edin—hemen akmadan yapışmalıdır. Puding soğurken hafif koyulaşmaya devam edecektir.

Piştirme sırasında topak oluşursa bitmiş muhallabi'yi ince gözenekli süzgeçten geçirin. Bu ekstra adım, mükemmel muhallabi'yi tanımlayan ipeksi-pürüzsüz dokuyu garanti eder.

Buzdolabına koymadan önce puddingi 30 dakika oda sıcaklığında soğutun, yüzeyde yoğuşma oluşmasını önlemek için, bu da iştahsız bir tabaka yaratabilir.

Saklama sırasında tabaka oluşumunu önlemek için bireysel porsiyonları doğrudan yüzeye bastırılmış streç filmle örtün. Bu, üst katmanı puddingin geri kalanı kadar pürüzsüz tutar.