

Gelincik Recelli Sakizli Muhallebi

Malzemeler

1 kilo gelincik yapragi

1 kilo seker

3 bardak su

1 tatli kasigi limon tuzu

Muhallebi icin:

1 litre sut

10 yemek kasigi seker

2 yemek kasigi pirinc unu

2 yemek kasigi misir nisastasi

1 yemek kasigi un

1 tatli kasigi damla sakizi

Yapilisi

Recelin yapilacagi tencereye taze gelincik cicegi yapraklari ve uc bardak su koyulur. uzerine bir kilo seker eklenir ve kaynatilmaya baslanir. Sakizli muhallebi icin bir yemek kasigi un, 2 yemek kasigi misir nisastasi ve 2 yemek kasigi pirinc unu karistirilir. Nisasta ve unlarin uzerine 10 yemek kasigi seker ile bir litre sut koyulur. 1 tatli kasigi damla sakizi eklenen muhallebi harci surekli karistirilarak pisirilir. Istenen kivama gelen ve tencereye yapismamasi icin karistirilarak pisirilen sakizli muhallebi, yapismamasi icin islatilan kalip olarak kullanilacak bardaklara doldurulur. Sakizli muhallebi sogumaya birakilirken, karistirilarak kaynatilan recele 1 tatli kasigi kadar limon tuzu koyulur. Sakizli muhallebiler soguduktan sonra sunum tabagina ters cevirilerek sekli bozulmadan koyulur. Muhallebilerin uzerine gelincik receli dokulur. Gelincik recelli sakizli muhallebi sunuma hazirdir...