

Balkabaklı Muhallebi

Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 30 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 8 kişilik

Malzemeler:

- 500 g balkabağı
- 1 litre süt
- Yarım su bardağı toz şeker
- 3 yemek kaşığı nişasta
- 2 yemek kaşığı pirinç unu
- 1 çay kaşığı tarçın
- Yarım su bardağı ceviz

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Süt ve süt ürünleri, ceviz.

Ön Hazırlık:

Balkabağının kabuğunu ve çekirdeklerini çıkarıp küçük küpler halinde kesin. Sütün yarısını kabakları pişirmek için, kalan yarısını nişasta ve pirinç ununu açmak için ayırın. Cevizi iri kıyın; porsiyon kaplarını hazırlayın.

Kiraz'ın Mutfağı

Servis Önerisi:

Muhallebiyi soğuk servis edin. Kıyılmış cevizi servis sırasında üzerine serpin; böylece ceviz yumuşamaz ve balkabağının tadını bastırmaz.

Yapılışı:

1. Balkabağını yumuşatın:

- Kabak küplerini tencereye alın ve sütün yarısını üzerlerine dökün. Kısık ateşte, kapak aralık biçimde kabaklar çatalla kolayca ezilene kadar yaklaşık 12–15 dakika pişirin.
- Dibinin tutmaması için ara sıra karıştırın; süt hızla kaynarsa ateşi düşürün.

2. Kabağı püre haline getirin:

- Tencereyi ocaktan alıp kabakları pişme sütüyle birlikte pürüzsüz olana kadar ezin veya el blenderından geçirin.
- Kalan soğuk sütü bir kasede nişasta ve pirinç unuyla topak kalmayana kadar çırpın.

3. Muhallebiyi koyulaştırın:

- Kabak püresini yeniden ocağa alın. Nişastalı sütü yavaşça eklerken sürekli karıştırın; şekeri ve tarçını da ilave edin.
- Orta-kısık ateşte dibi tutmadan, karışım koyulaşıp birkaç kez göz göz olana kadar pişirin; ardından ocaktan alın.

4. Porsiyonlayıp soğutun:

- Muhallebiyi bekletmeden kaplara paylaştırın. İlk sıcaklığı çıktıktan sonra kapları örtüp buzdolabında tamamen soğutun.
- Cevizi servis etmeden hemen önce ekleyin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Kabaklar ezildiğinde pürüzsüz püre olmalı; nişastalı karışım pişerken kaşığın arkasını kaplayacak kadar koyulaşmalıdır. Muhallebi soğudukça biraz daha katılaşacağı için sıcakken aşırı koyu hale gelmesini beklemeyin.

Saklama:

Porsiyonları üzeri kapalı olarak buzdolabında saklayın ve iki gün içinde tüketin. Cevizi servis edeceğiniz porsiyona son anda ekleyin.

>> **İpucu:** Balkabağı püresini tencereye almadan önce pürüzsüzleştirmek, muhallebinin dokusunu eşit hale getirir.

Kiraz'ın Mutfağı