

Karamelli Elmalı Muhallebi

Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 25 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 8 kişilik

Malzemeler:

- 1 litre süt
- 3 yemek kaşığı nişasta
- 2 yemek kaşığı pirinç unu
- Yarım su bardağı şeker
- 2 elma
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı tarçın
- Yarım su bardağı ceviz

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Süt ürünleri ve ceviz.

Ön Hazırlık:

1 litre süt, 3 yemek kaşığı nişasta ve 2 yemek kaşığı pirinç unu malzemelerini ölçün. Sebze ve meyveleri bol suyla yıkayıp tamamen kurutun. Pişen ve çiğ tüketilen bileşenler için ayrı kaplar kullanın; fırın gereken tariflerde fırını önceden ısıtın. Bütün malzemeleri başlamadan önce tezgâha almak pişirme süresinin ve kıvamın kontrolünü kolaylaştırır. Doğranan parçaları benzer büyüklükte tutun; böylece biri dağılırken diğeri sert kalmaz. Sütlü, yumurtalı, etli veya tavuklu malzemeleri kullanacağınız ana kadar buzdolabında bekletin. Servis saatini hesaba katarak sıcak ve soğuk bileşenlerin hazırlık sırasını önceden belirleyin.

Servis Önerisi:

Çay saatinde küçük dilimler halinde servis edin; kremalı veya sütlü eşlikçi kullanacaksanız tatlıyı soğuk tutun. Porsiyonları hazırladıktan sonra uzun süre açıkta bekletmeyin; eşlikçileri ana tarifin tadını bastırmayacak ölçüde ve mevsime uygun seçin.

Yapılışı:

1. Muhallebiyi pişirin:

Kiraz'ın Mutfağı

- Süt, nişasta, pirinç unu ve şekerin bir bölümünü tencerede soğukken çırpın.
- Orta ateşte tabanı tutmaması için sürekli karıştırıp koyulaşınca ocaktan alın.

2. Elmalı karamel hazırlayın:

- Elmaları küçük küpler halinde kesip tereyağında yumuşatın.
- Şekerin kalanını ve tarçını ekleyerek elmalar parlak bir karamel sosla kaplanana kadar pişirin.

3. Kupaları katmanlayın:

- Muhallebiyi servis kaplarına paylaştırıp ılınmasını bekleyin.
- Elmalı karamel ve iri kırılmış cevizi üstlerine dağıtın.

4. Soğutup servis edin:

- Kupaları üzeri kapalı biçimde buzdolabında en az iki saat dinlendirin.
- Servisten önce elma katının kıvamını kontrol edin; sıcak karamel eklemeyin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Karışım kaşığın arkasını kaplamalı ve çizilen iz birkaç saniye kalmalıdır. Soğudukça koyulaşacağı için ocakta aşırı katılaştırılmamalı; un veya nişasta kokusu kalmamalıdır. Topak oluşursa sıcak karışımı dikkatle süzün veya kısa süre el blenderından geçirip hemen porsiyonlayın.

Saklama:

Tatlıyı tamamen soğuduktan sonra üzeri kapalı biçimde buzdolabında iki güne kadar saklayın. Koku geçirmemesi ve yüzeyinin kurumaması için kapları hava almayacak şekilde kapatın.

>> **İpucu:** Elmalı karameli muhallebi soğuduktan sonra ekleyerek katmanların belirgin kalmasını sağlayın.

Kiraz'ın Mutfağı