

Pekmezli Susamlı Sütlü Tatlı

Süre: 40 Dakika dk

Tarif:

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

Malzemeler:

- 1 litre süt
- Yarım su bardağı irmik
- 2 yemek kaşığı nişasta
- Yarım su bardağı üzüm pekmezi
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı vanilin
- 3 yemek kaşığı susam

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, süt ürünleri ve susam.

Ön Hazırlık:

Susamı kuru tavada hafifçe kavurup ayrı tabağa alın. Sütün bir bölümünde nişastayı soğukken açın; kalan süt, irmik ve tereyağını tencereye hazırlayın. Pekmezi ocaktan sonra eklemek üzere ölçün, kupları ve vanilini hazır edin.

Servis Önerisi:

Tatlıyı kuplarda soğuk servis edin; üzerine pekmez gezdirip kavrulmuş susam serpin. Meyve veya başka kuruyemiş eklemeden, tarifteki susamın kıtırlığını koruyacak şekilde servis öncesinde tamamlayın.

Yapılışı:

1. Susamı kavurun:

- Susamı kuru tavada kısık ateşte, sürekli karıştırarak açık altın rengi alana kadar kavurup ayrı bir tabağa alın.
- Tavayı ocaktan alın; susam tavada kalırsa kendi ısısıyla yanabilir.

Kiraz'ın Mutfağı

2. Sütlü karışımı hazırlayın:

- Soğuk sütün bir kısmında nişastayı pürüzsüzce açın. Kalan sütü irmik ve tereyağıyla tencereye alın.
- Pekmezi ocaktan aldıktan sonra eklemek veya servis katmanı yapmak üzere ayırın; sütlü karışımı sürekli karıştırın.

3. Muhallebiyi pişirin:

- Tencereyi orta-kısık ateşe alın; ısınan sütlü karışıma açılmış nişastayı yavaşça ekleyin.
- Koyulaşıp göz göz olana kadar karıştırarak pişirin, ocaktan alıp vanilini ekleyin.

4. Katmanlayıp soğutun:

- Muhallebiyi kaselere paylaştırın; pekmez ve kavrulmuş susamı servis öncesi eklemek üzere ayırın.
- Oda sıcaklığına geldikten sonra üzerini kapatıp buzdolabında en az 2 saat soğutun. Pekmez ve kavrulmuş susamı servis etmeden hemen önce ekleyin; susam böylece kıtırlığını korur.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

İrmik taneleri yumuşayıp sütlü karışım koyulaşmalı; nişastalı doku pürüzsüzleşince ocaktan alın. Pekmezi kaynayan tencereye değil, ocaktan aldıktan sonra ekleyin; un kullanılmadığı için un kokusu veya blender adımı aranmaz.

Saklama:

Kupları üzeri kapalı biçimde buzdolabında iki gün saklayın. Susam bekledikçe yumuşar; mümkünse kavrulmuş susamı servis edeceğiniz porsiyona son anda ekleyin.

>> **İpucu:** Pekmezi tencereyi ocaktan aldıktan sonra karıştırın; susamı ayrı kuru tavada hafifçe kavurup üzerine serpin.

Kiraz'ın Mutfağı