

## **MUHALLEBÝLÝ KABAK PÝLAVI(þekerli)**

**Kategori : Tatlýlar**

**Yayýnlayan [Admin](#) 2017/6/13**

MALZEMELER.

iki su bardađý silme piring

iki su bardađý silme beyaz kabak(temizlenmiþ,kabuđu alýnmýþ ve küp seklinde dođranmýþ)(kabađýn kalitesi çok önemli)

3-bir su bardađý toz þeker

Bir çay bardađý sývy yađ

Ýki yemek kaþýđý veya daha çok tereyađý

Tuz

3 üç su bardađý sýcak su

Üstü için :muhallebi ve kalýn kýrýmýþ fýndýk içi

YAPILIPI:

MUHALLABÝ:500 gr. süte bir yemek kaþýđý tepelene dolusu un, iki yemek kaþýđý tepelene dolu þeker ve bir tutam tuzu ilave ederek iyice karýptýr. Biraz katýca olacak gibi piþir.tam ocađý söndürmeđe yakýn ceviz büyüklüđu kadar tereyađý ilave et(arzuya göre vanilya da ilave et) iyice karýptýr ve ocađý söndür.

PÝLAV

Pirinci önceden 10-15 dakika tuzlu sýcak suda beklettikten sora yeniden yýka ve süz.

Yađları tencereye al ve ýsýt. önce kabađý ilave et karýptýrarak iyice sotele .sonra pirinci ve tuzu ilave et. Biraz daha sotele. Sýcak su ve þekeri ilave et. Suyu çekilinceye kadar piþir ocađý kapat(piringler biraz diri ve tane tane olsun).kapađý kapalý olarak10 dakika kadar dinlendir.yeneceði zaman (ýlýkken) tabađa al. üzerine biraz muhallebi koy.fýndýk ekerek ikram et.5935 5932

Not: istersen,sýcarken pilav kýsmýný fýrýn tepsisine al.düzgünce bastýrmadan yay. Üzerine aralýklý olarak ikiþer yemek kaþýđý muhallebi koy 180 derecede ýsýtýmýþ fýrýnda hafif pembeþinceye kadar piþir.ilk sýcaklýđý geçince üzerine kalýn dövülmüþ fýndýk serp sođumadan ikram et.

not:aynı kabak pilavını fırın tepsisine yay. üzerine muhallebiyi dök .düzgünce bastırmadan yay (arzuya göre 1cm. kalınlığında veya daha fazla) fırına sür. üstü pembeleşmeye başlayınca fırından al.ilk sıcaklığı geçince üzerine fındık veya ceviz ekleyerek serviyap.

Wwwpervinengin.net





