
Mehalabeya

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2209 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 50 min.

3 łyżki maki kukurydzianej,

1,5 l mleka,

3 łyżki cukru,

1-2 łyżki wody rozanej,

1/8 łyżeczki esencji waniliowej,

1/2 łyżeczki cynamonu lub

1 łyżka posiekanych orzechow.

1. Make kukurydziana rozprowadzic w duzym garnku w niewielkiej ilosci zimnego

mleka. Postawic na srednim ogniu i gotowac, ciagle mieszajac. Gdy maka zacznie gestniec, stopniowo dolewac malymi porcjami mleko, stale mieszajac.

2. Cukier dodac do mleka i maki. Zwikszyc ogien i doprowadzic do wrzenia, caly

czas mieszajac i uwazajac, aby mieszanina nie przykleila sie do garnka.

3. Zdjac z ognia, dodac wode rozana.

4. Mehalabeya przelac do miseczek deserowych, postawic w chlodnym miejscu do

wystygnięcia. Przelozyc do lodowki i pozostawic, az sie deser zetnie.

5. Posypac cynamonem lub posiekanymi orzechami i podac. Zamiast maki kukurydzianej mozna uzyc ryzu lub maczki ryzowej, a esencje waniliowa zastapic

cukrem waniliowym. Do deseru mozna rowniez dodac posiekane orzeszki pistacjowe, pieczone migdaly, rodzynki, posiekane morele oraz inne suszone owoce.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 15 "Kuchnia arabska", strona 86.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)