

Bici Bici

Toplam 150 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 10 dk

6 kişilik

Kolay

~160 kcal

Açılım 1/10

Adana yazlarındaki buzlu nişasta tatlısı gül şerbeti ve pudra şekeriyle serinletir.

Malzemeler

Muhallebi için

- 1 su bardağı nişasta
- 5 su bardağı su

Servis için

- 1 su bardağı gül şerbeti
- 3 yemek kaşığı pudra şekeri
- 3 su bardağı buz

Yapılışı

- Nişastayı soğuk suyla açıp kalınsa muhallebi pütürlü olmasın.
- Karışımı orta ateşte 10 dakika pişirin, saydamlaşınca epsiye dökün.
- Muhallebiyi 2 saat soğutun, keserken bulağımızı çıksın.
- Soğuyan taban küçük küpler halinde doğrayın.
- Buz, gül şerbeti ve pudra şekeriyle kaselere paylaşın.

PÜF NOKTASI

Nişasta muhallebisini tamamen soğutun; küp kesildiğinde formunu korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Rendelenmiş buz ve gül şurubuyla, çok soğuk olarak hemen servis edin.