

Damla Sakizli Elma Muhallebisi

Toplam 82 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~214 kcal

Açılış 2/10

İzmir usulü damla sakizli elma muhallebisi, sütlü tabanlı elma ve damla sakizliyle oluşturarak ferah aromalı bir tatlı kurar.

Malzemeler

- 3 su bardağı Süt
- 2 adet Elma
- 2 yemek kaşığı Mısır Nişastas1
- 4 yemek kaşığı Toz şeker
- 1 çimdik Damla sakizli

Yapılış

1. Elmayı rendeleyip fazla suyunu hafifçe sıkın.
2. Süt, nişasta ve şekeri tencerede 6 dakika pişirin.
3. Rendelenmiş elma ve dövülmüş damla sakizli ekleyip 3 dakika karıştırın.
4. Muhallebiyi kaselere paylaşırken elma dibe çökmesin diye ilk 2 dakika bekletin.
5. Tatlıyı 1 saat soğutup servis edin.
6. Elmalı muhallebiyi soğukken küçük kaselere servis edin.

PÜF NOKTASI

Damla sakizli az miktarda eklemek elma kokusunun tamamen kapanmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Tarçın serpererek soğuk servis edin.

Alerjenler

Süt