

Dut Pekmezli Kesme Muhallebi

Toplam 202 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

6 kişilik

Kolay

~212 kcal

Açılış 2/10

Elazığ usulü dut pekmezli kesme muhallebi, sütlü taban dut pekmeziyle buluşturarak yumuşak, koyu renkli ve dengeli tatlı bir sonuç verir.

Malzemeler

- 3 su bardağı Süt
- 3 yemek kaşığı Nişasta
- 0.3 su bardağı Şeker
- 3 yemek kaşığı Dut pekmezi

Yapılış

1. Kesme muhallebi için süt, nişasta ve şekeri tencerede soğukken çırpın.
2. Muhallebiyi 10 dakika pişirin, bıçakla kesilecek kadar koyulaşsın.
3. Dut pekmezini ocaktan alınca ekleyin, aroması yanmasın.
4. Karşılıklı olarak kalıba dökün ve yüzeyi düzleyin.
5. Tatlıyı 1 saat soğutup küp kesin.
6. Kalıptan çıkararak muhallebiyi 1 slak bıçakla kesin.
7. Dilimleri pekmez çizgisiyle servis edin.

PÜF NOKTASI

Pekmezi ocaktan alınca renklemek rengin canlı kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Muhallebiyi soğuk servis edin, üstüne pekmez gezdirerek sunun.

Alerjenler

Süt