

Findikli Ayva Muhallebisi

Toplam 62 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~218 kcal

Açılış 2/10

Rize usulü findikli ayva muhallebisi, yumuşak ayva sütlü taban ve kavrulmuş findikli tohumlarıyla hazırlanarak serin, zarif ve hafif bir tatlı yapar.

Malzemeler

- 2 adet Ayva
- 2 su bardağı Süt
- 2 yemek kaşığı Nişasta
- 0.5 su bardağı Findik
- 3 yemek kaşığı Şeker
- 1 yemek kaşığı Limon suyu

Yapılış

- Ayvayı soyup küçük küp doğrayın ve limonla ovun.
- Ayva muhallebi için süt, nişasta ve şekeri soğukken çırpın.
- Muhallebiyi 8 dakika karıştırarak pişirin, nişasta topak olmasın.
- Ayva küplerini 4 dakika yumuşatın ve suyunu süzdürün.
- Kaselere muhallebi, ayva ve findik paylaştırarak 10 dakika soğutun.
- Ayva küplerini üstte birakarak findik tohumunu verin.

PÜF NOKTASI

Ayva küçük küp kesmek muhallebi içinde kaşığı dengeli gelmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin, üstüne findik serpimle süsleyebilirsiniz.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş