

Trabzon Fırın Mısır Yarması Muhallebisi

Toplam 80 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 47 dk

6 kişilik

Kolay

~182 kcal

Açılış 2/10

Trabzon fırın mısır yarması muhallebisi, süt ve mısır yarması fırında pişirilerek Karadeniz tatlılarındaki, kaşıkla dolgun ve hafif isli bir son verir.

Malzemeler

- 1 su bardağı mısır yarması
- 1 lt Süt
- 0.5 su bardağı toz şeker
- 15 gr Tereyağı

Yapılışı

- Mısır yarmasını kaynatıp süt içinde 10 dakika bekletin.
- Yarmayı sütle orta ateşte 12 dakika yumuşatın.
- Şeker ve tereyağı ekleyip karıştırarak doku dağılmasını önleyin.
- Karışımı kabın alt kısmına düzleyin.
- Muhallebiyi 180°C fırında 45 dakika üstü renk alana kadar pişirin.
- Fırından sonra 20 dakika bekletip mısır yarması dokusu oturunca sunun.

PÜF NOKTASI

Yarmayı önceden 11 sütle bekletmek fırında daha pürüzsüz bir doku sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Fırın mısır yarması muhallebisini üstü kızartılarak sütlü iç dokusu görünen yüzü öne alın.

Alerjenler

Süt