

Gül Reçelli Muhallebi

Toplam 60 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~214 kcal

Açılış 2/10

Isparta usulü gül reçelli muhallebi, sütlü taban gül reçeli ile buluşturarak zarif, çiçeksi ve serin bir tatlı kurar.

Malzemeler

- 3 su bardağı Süt
- 3 yemek kaşığı Mısır nişastası
- 0.5 su bardağı Şeker
- 4 yemek kaşığı Gül reçeli

Yapılış

1. Gül reçelini karıştırıp yaprak parçalarını ayırın.
2. Süt, nişasta ve şekeri soğukken çırpın.
3. Gül kokulu muhallebiyi 10 dakika koyulaşana kadar pişirin.
4. Vanilya baktan sonra ekleyin, gül reçeli aromasını ekleyin.
5. Kasele muhallebi koyup gül reçeliyle 40 dakika soğutun.
6. Reçel yaprakları yüzeyde toplayıp isparta gülü vurgusunu koruyun.

PÜF NOKTASI

Gül reçelini üst katmana eklemek muhallebinin pürüzsüz yapışmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin, üstüne az gül reçeli ve fıstık ekleyin.

Alerjenler

Süt