

# Güllüklü Muhallebi Kup

Toplam 22 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~214 kcal

Açılış 2/10

Mersin usulü güllüklü muhallebi kup, sütlü muhallebiyi gül suyu ve antep fıstığı ile buluşturarak serin, zarif ve küçük porsiyonluk bir tatlı yapar.

## Malzemeler

- 3 su bardağı Süt
- 3 yemek kaşığı Nişasta
- 0.5 su bardağı Şeker
- 1 tatlı kaşığı Gül suyu
- 2 yemek kaşığı Antep fıstığı

## Yapılış

- Gül suyunu ve reçel tanelerini ayrı kaplarda hazırlayın.
- Süt, nişasta ve şekeri soğukken çırptırıpncereye alın.
- Kup muhallebisini 10 dakika parlak kıvamına gelene kadar pişirin.
- Gül suyunu ocaktan sonra karıştırılarak aroma uçmasını.
- Kup bardakları paylaşarak gül reçeliyle soğuk servis edin.

### PÜF NOKTASI

Gül suyunu çok az kullanmak dengeli bir aroma bırakır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin, üstüne Antep fıstığı serpip hafifçe gül suyu gezdirin.

## Alerjenler

Süt

Kuruyemiş