

Kızıl Kışel

Toplam 18 dk

Hazırlık - Pişirme 10 dk

5 kişilik

Kolay

~84 kcal

Açılış 1/10

Kızıl Kışel, kırmızı meyveyi nişastayla bağlayarak Rus mutfağında çilebilir ama kaşığı da gelen parlak bir meyve tatlıdır.

Malzemeler

- 2 su bardağı Kızıl Kışel
- 1.5 lt Su
- 0.5 su bardağı Toz şeker
- 2 yemek kaşığı Nişasta

Yapılış

1. Kızıl Kışel ve şekeri suyla birlikte kısaca kaynatın.
2. Tabanını süzüp nişastayı azar azar ekleyin, topak bırakmadan karıştırın.
3. İçeceğini koyulaştırıp servis edin.

PÜF NOKTASI

Kızıl Kışel çekirdeklerini süzmek içeceğin daha pürüzsüz olmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Ilık ya da soğuk servis edin, üstüne birkaç kızılcık ekleyin.