

Mazamorra Morada

Toplam 65 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Kolay

~164 kcal

Açılış 11/10

Mazamorra morada, mor mısır ve tarçınla koyulaştırılarak Peru mutfağında parlak renkli, kaşıkla gelen serin bir tatlıdır.

Malzemeler

- 1 su bardağı mor mısır
- 1.5 lt Su
- 1 adet Elma
- 2 yemek kaşığı nişasta
- 1 çubuk Tarçın

Yapılış

1. Mor mısır, su ve tarçın 10 dakika kaynatın.
2. Elmayı ekleyip 5 dakika pişirin.
3. Nişastayı soğuk suyla açın toprak kalmasın.
4. Nişastayı tencereye ekleyip 4 dakika koyulaştırın.
5. Mazamorra kaselelere alırsanız 30 dakika soğutun.

PÜF NOKTASI

Nişastayı son aşamada eklemek tatlın pürüzsüz bağlanmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk sunun, üstüne tarçın serpip küçük kaselelerde servis edin.