

# Menengiçli İrmik Muhallebisi

Toplam 57 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

6 kişilik

Kolay

~194 kcal

Açılış 2/10

Gaziantep menengiçli ırmik muhallebisi, ırmığı menengiç aromasıyla pişirerek hafif f1st1k ve serin bir Güneydoğu tatlısıdır.

## Malzemeler

- 0.8 su bardağı ırmik
- 3 su bardağı süt
- 0.5 su bardağı şeker
- 2 yemek kaşığı menengiç ezmesi

## Yapılış

1. Süt, ırmik ve şekeri tencereye alıp ısıtın.
2. Muhallebiyi 10 dakika kısık ateşte pişirin.
3. Menengiç aromasını tencereden sonra ekleyin, acılaşmasını önleyin.
4. Kaselelere paylaşırken üzerine kaşıkla süzülün.
5. Muhallebiyi 35 dakika soğutun ve servis edin.

### PÜF NOKTASI

Menengiç ezmesini kaynamadan önce eklemek aromanın daha belirgin kalmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kaseleri soğuk sunun, üstüne Antep fıstığı ve menengiç serpin.

## Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş

Süt