

Menengiçli Muhallebi

Toplam 22 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

6 kişilik

Kolay

~196 kcal

Açılış 2/10

Şanlıurfa menengiçli muhallebi, menengiç aromalı sütlü taban kaşıkta yumuşak ve kavruk kokulu bir tatlıya dönüştürür.

Malzemeler

- 4 su bardağı Süt
- 3 yemek kaşığı Menengiç kreması
- 4 yemek kaşığı Pirinç unu
- 0.5 su bardağı Şeker

Yapılış

- Süt, nişasta ve şekeri pürüzsüz çırpın.
- Muhallebiyi 10 dakika karıştırarak pişirin.
- Menengiçli karışımı ekleyip 1 dakika çırpın.
- Kaselere alıp 20 dakika oda sıcaklığında bekletin.
- Soğuk servis edin, üstüne fıstıklar serpin.

PÜF NOKTASI

Menengiç kremasını taptan almaya yakın eklemek aromasını belirgin tutar.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin, üstüne menengiç tozu serpip küçük kaselerde sunun.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş