

Muhallebi

Toplam 60 dk

Hazırlama • Pişirme 15 dk

6 kişilik

Kolay

~190 kcal

Açılış 2/10

Süt, şeker ve nişastayla hazırlanan sade klasik sütlü tatlı.

Malzemeler

- 1 litre Süt
- 1 su bardağı Şeker
- 3 yemek kaşığı Nişasta
- 2 yemek kaşığı Un
- 1 paket Vanilin

Yapılış

- Süt, şeker, nişasta ve unu tencereye alın.
- Karışımı çirperek köpüklenmesini önleyin.
- Muhallebiyi 12 dakika sürekli çirperek pişirin.
- Vanilini ocaktan sonra ekleyin, aroma uçmasını önleyin.
- Kaselere paylaşarak 10 dakika soğutun.

PÜF NOKTASI

Nişastayı soğuk sütle içinde açarak köpük oluşmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Kaseleri soğuk sunun, üstüne tarçın ya da fıstık ekleyin.

Alerjenler

Gluten

Süt