

Muhallebili Elma Tatlısı

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~214 kcal

Açılış 2/10

Sütle pişen vanilyalı muhallebinin elma katmanlarıyla buluştuğu klasik bir Türk evi tatlısı, tarçınla rahatlatılan sade bir kapanış.

Malzemeler

- 3 adet Elma
- 2 su bardağı Süt
- 2 yemek kaşığı Mısır Nişastası
- 0.3 çay kaşığı Tarçın
- 3 yemek kaşığı Toz şeker
- 1 paket Vanilya

Yapılış

- Elmalar soyup iri rendede rendeleyin; rengi koyulaşmasındıye fazla suyunu hafifçe sıkın.
- Rendelenmiş elmayı 1 yemek kaşığı şekerle yapışmaz tavada 5 dakika orta ateşte kavurup ocaktan alın.
- Sütü tencereye alın, nişasta, kalan şekeri ve vanilyayı 1rp1c1püzsüz çözün, orta ateşte sürekli karıştırarak 8 dakika koyulaşana kadar pişirin.
- Servis kâselerinin tabanını kavrulmuş elma yayını üzerine sıcak muhallebiyi paylaşın.
- Kâseleri 30 dakika buzdolabında dinlendirin; servis öncesi üzerine tarçın serpip soğuk ikram edin.

PÜF NOKTASI

Elmayı ince dilimlemek muhallebiyle katmanları arasında daha düzgün bir görünüm sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Muhallebili elma tatlısını soğuk kasede sunup tarçınla elma katmanını görünür bırakın.

Alerjenler

Süt