

Pekmezli Fıstıklı Muhallebi Kup

Toplam 18 dk

Hazırlanma 10 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Kolay

~224 kcal

Açılış 2/10

Gaziantep usulü pekmezli fıstıklı muhallebi kup, sütlü taban pekmez ve Antep fıstığıyla buluşturarak hafif, zarif bir tatlı yapar.

Malzemeler

- 2 su bardağı Süt
- 2 yemek kaşığı Mısır nişastası
- 2 yemek kaşığı Üzüm pekmezi
- 0.3 su bardağı Antep fıstığı

Yapılışı

- Sütlü muhallebi malzemesini tencerede pürüzsüz çırpın.
- Fıstıklı muhallebiyi 8 dakika kısık ateşte pişirin.
- Kuplara paylaşırken 20 dakika soğutun.
- Pekmezi soğuyan muhallebiye gezdirin, yüzey akmasını.
- Antep fıstığı servis öncesi serpin.

PÜF NOKTASI

Pekmezi en üste gezdirmek muhallebinin rengini temiz tutar.

SERVIS ÖNERİSİ

Pekmezli fıstıklı muhallebiyi cam kup içinde sunup Antep fıstığıyla en üste serpin.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş