

Trabzon Pekmezli Mısır Unu Muhallebisi

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

5 kişilik

Kolay

~174 kcal

Açılış 2/10

Trabzon usulü pekmezli mısır unu muhallebisi, mısır ununu süt ve pekmeze koyulaştırarak Karadeniz mutfağında sade malzemeli, tok ama yumuşak bir kapamış getirir.

Malzemeler

- 5 yemek kaşığı Mısır unu
- 750 ml Süt
- 4 yemek kaşığı Üzüm pekmezi
- 0.3 su bardağı Ceviz

Yapılış

- Mısır ununu az sütle açıp pütür kalmasını diye.
- Kalan sütü tencerede 3 dakika ısıtın.
- Mısır unu ve pekmezi ekleyip 10 dakika pişirin.
- Muhallebiyi kaselere alırken 20 dakika dinlendirin.
- Cevizi üstüne serpip ılık servis edin.

PÜF NOKTASI

Mısır ununu eklerken sürekli çırpmak muhallebinin topaksız kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine 1 yemek kaşığı doğranmış ceviz serpip ılık servis edin.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş