

# Sakızlı Erikli Muhallebi

Toplam 58 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~206 kcal

Açılış 2/10

Çeşme usulü sakızlı erikli muhallebi, erik ve damla sakızlı sütü tabanla buluşturarak serin, hafif ve yazlık bir tatlı yapar.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Süt
- 6 adet Erik
- 2 yemek kaşığı Mısır Nişastası
- 1 çimdik Damla sakızlı
- 0.5 su bardağı Toz şeker

## Yapılışı

- Erikleri küçük doğrayıp kenara alın.
- Süt, mısır nişastası ve toz şekeri tencerede 10 dakika pişirin.
- Damla sakızlı ekleyip muhallebiyi 10 dakika 111 erikli katman akmasını.
- Erikleri kaselere paylaşın muhallebiyle kapatın.
- Tatlıyı 30 dakika soğutup servis edin.

### PÜF NOKTASI

Eriği küçük küp kesmek muhallebiye daha dengeli yayılmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Muhallebiyi soğuk sunun, üstüne erik sosu ve badem koyun.

## Alerjenler

Süt