

Sakızlıncir Muhallebisi

Toplam 65 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 16 dk

6 kişilik

Kolay

~232 kcal

Açılış 2/10

Çeşme sakızlıncir muhallebisi, kuru inciri sütlü taban ve damla sakızlıncirle oluşturarak yumuşak, reçinemsiz ve Ege kokulu bir tatlı hazırlar.

Malzemeler

- 3 su bardağı Süt
- 6 adet Kuru incir
- 0.5 su bardağı Şeker
- 3 yemek kaşığı Mısır nişastası
- 1 çimdik Damla sakızlıncir

Yapılış

1. Sakızlıncir muhallebi için incirleri 5 dakika 110°C'de bekletin.
2. Sütlü karışımında 10 dakika koyulaştırın.
3. Damla sakızlıncir ekleyip 1 dakika karıştırın.
4. İnciri kaselelere paylaşarak doku dibe toplanmasını önleyin.
5. Muhallebiyi üstüne döküp 35 dakika soğutun.

PÜF NOKTASI

Damla sakızlıncir şekerle ezildiğinde muhallebiye daha kolay dağılır.

SERVIS ÖNERİSİ

Muhallebiyi soğuk verin, üstüne incir ve ceviz serpin.

Alerjenler

Süt