

Tarçın Mor Mısır Muhallebisi

Toplam 54 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Kolay

~184 kcal

Açılış 11/10

Peru usulü tarçın mor mısır muhallebisi, mor mısır özünü nişasta ve baharatla buluşturarak parlak bir tatlı yapar.

Malzemeler

- 3 su bardağı Mor mısır suyu
- 3 yemek kaşığı Nişasta
- 4 yemek kaşığı Toz şeker
- 1 çubuk Tarçın
- 2 adet Karanfil
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 0.3 su bardağı Kuru erik

Yapılış

1. Mor mısır suyunu tarçın ve karanfille 5 dakika kaynatın.
2. Nişastayı ayrı kapta soğuk suyla açın.
3. Nişastayı tencereye ekleyin, topaklanmasını sürekli çırpın.
4. Muhallebiyi 6 dakika koyulaştırın.
5. Mor mısır muhallebisini kaselerde 30 dakika soğutun.
6. Serviste tarçın serpin.

PÜF NOKTASI

Nişastayı ayrı suda açmak muhallebinin topaklanmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Tarçın mor mısır muhallebisini soğutulmuş kupalardan çıkarıp or rengini gösterecek biçimde sunun.