

Bici Bici

Toplam 30 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 10 dk

6 kişilik

Kolay

~160 kcal

Açılış 11/10

Adana yazları için tuzlu nişasta tatlısı gül şerbeti ve pudra şekeriyle serinletir.

Malzemeler

Muhallebi için

- 1 su bardağı nişasta
- 5 su bardağı su

Servis için

- 1 su bardağı gül şerbeti
- 3 yemek kaşığı pudra şekeri
- 3 su bardağı buz

Yapılış

- Nişasta ve suyu 10 dakika pişirin.
- Muhallebiyi tepsiye döküp 2 saat soğutun.
- Küp kesip buz, gül şerbeti ve pudra şekeriyle servis edin.

PÜF NOKTASI

Nişasta muhallebisini tamamen soğutun; küp kesildiğinde formunu korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Rendelenmiş buz ve gül şurubuyla, çok soğuk olarak hemen servis edin.