

Cennet Çamurlu Muhallebi

Toplam 24 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 10 dk

6 kişilik

Kolay

~244 kcal

Açılış 2/10

Mersin cennet çamurlu muhallebi, bisküvi katmanlı muhallebi ve Antep fıstığı katmanlayarak serin, yumuşak ve ikonik bir Akdeniz tatlısıdır.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Bisküvi kırntısı
- 3 su bardağı Süt
- 3 yemek kaşığı Pirinç unu
- 0.3 su bardağı Antep fıstığı
- 0.5 su bardağı Şeker

Yapılış

- Süt, pirinç unu ve şekeri tencerede topak kalmayana kadar çırpın.
- Muhallebiyi orta ateşte koyulaşana kadar 8-10 dakika pişirin.
- Bisküvi kırntısını kaselerin tabanına paylaşın.
- Muhallebiyi üstüne döküp Antep fıstığı serpin.
- Tatlıyı en az 1 saat soğutup servis edin.

PÜF NOKTASI

Bisküvi katmanını servis öncesi eklemek çamur dokusunun nemli ama canlı kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Kaselerde soğuk verin, üstüne Antep fıstığı serperek tatlı sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş