

Damla Sakizli Elma Muhallebisi

Toplam 22 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~214 kcal

İzmir usulü damla sakizli elma muhallebisi, sütlü tabanlı elma ve damla sakizliyle oluşturarak ferah aromalı bir tatlıdır.

Malzemeler

- 3 su bardağı Süt
- 2 adet Elma
- 2 yemek kaşığı Mısır Nişastası
- 4 yemek kaşığı Toz Şeker
- 1 çimdik Damla sakizli

Yapılışı

- Süt, nişasta ve şekeri tencerede 6 dakika pişirin.
- Rendelenmiş elma ve damla sakizliyi 3 dakika daha karıştırın.
- Muhallebiyi kaselere paylaşarak soğuk servis edin.

PÜF NOKTASI

Damla sakizliyi az miktarda eklemek elma kokusunun tamamen kapanmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Tarçın serpiyerek soğuk servis edin.

Alerjenler

Süt