

Dut Pekmezli Kesme Muhallebi

Toplam 22 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

6 kişilik

Kolay

~212 kcal

Açılış 2/10

Elazığ usulü dut pekmezli kesme muhallebi, sütlü taban dut pekmeziyle buluşturarak yumuşak, koyu renkli ve dengeli tatlı bir sonuç verir.

Malzemeler

- 3 su bardağı Süt
- 3 yemek kaşığı Mısır nişastası
- 0.3 su bardağı Şeker
- 3 yemek kaşığı Dut pekmezi

Yapılış

- Süt, mısır nişastası ve şekeri tencerede topaksız olana kadar çırpın.
- Muhallebiyi orta ateşte 7-8 dakika koyulaşana kadar pişirin.
- Muhallebiyi düz kaba döküp yüzeyini eşitleyin, soğutun.
- Kesme halinde dilimleyip üzerlerine dut pekmezi gezdirin.
- Tatlıyı küçük şekilde servis edin.

PÜF NOKTASI

Pekmezi ocaktan alırken renklerin canlı kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Muhallebiyi soğuk servis edin, üstüne pekmez gezdirerek sunun.

Alerjenler

Süt