

Findikli Ayva Muhallebisi

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~218 kcal

Rize usulü findikli ayva muhallebisi, yumuşak ayva sütlü taban ve kavrulmuş findikli tohumla oluşturularak serin, zarif ve hafif bir tatlı yapar.

Malzemeler

- 2 adet Ayva
- 2 su bardağı Süt
- 2 yemek kaşığı Mısır Nişastası
- 0.5 su bardağı Findik

Yapılışı

- Süt ve nişastayı karıştırıp muhallebiyi 8-10 dakika pişirin.
- Ayvayı küçük doğrayıp tavada birkaç dakika yumuşatın.
- Kaselere önce muhallebi sonra ayva katman yerleştirin.
- Findikli tohumu üzerine serpin.
- Tatlıyı iyice soğutup ardından servis edin.

PÜF NOKTASI

Ayvayı küçük küp kesmek muhallebi içinde kaşığı dengeli gelmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin, üzerine findikli tohumu serpip tarçınla tamamlayabilirsiniz.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş