

Trabzon Fırın Mısır Yarması Muhallebisi

Toplam 45 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 35 dk

6 kişilik

Kolay

~182 kcal

Açılış 2/10

Trabzon fırın mısır yarması muhallebisi, süt ve mısır yarması fırında pişirerek Karadeniz tatlılarındaki, kaşığı dolgun ve hafif isli bir son verir.

Malzemeler

- 1 su bardağı mısır yarması
- 1 lt Süt
- 0.5 su bardağı toz şeker
- 15 gr Tereyağı

Yapılışı

- Mısır yarmasını süzgeçte yıkayıp 10 dakika bekletin.
- Şeker ve tereyağı ekleyip karıştırın.
- Muhallebiyi 180°C fırında 35 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Yarmayı önceden 10 dakika bekletmek fırında daha pürüzsüz bir doku sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Buzdolabından çıkarıp 10 dakika oda sıcaklığında bekletip yanına bir fincan Türk kahvesiyle sunun.

Alerjenler

Süt