

# Frambuazlı Kisiel

Toplam 18 dk

Hazırlama · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~118 kcal

Açılış 11/10

Frambuazlı kisiel, kırmızı meyeyi nişastayla bağlayarak Polonya mutfağında kupada sunulan parlak, serin ve hafif bir tatlıdır.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Frambuaz
- 2 su bardağı Su
- 3 yemek kaşığı Toz şeker
- 2 yemek kaşığı Nişastası

## Yapılı

1. Frambuaz su ve şekerle 5-6 dakika yumuşayana kadar kaynatın.
2. Nişastası birkaç kaşığı soğuk suyla açın topak bırakmayın.
3. Nişastayı kaynayan frambuaza ekleyin, sürekli karıştırın.
4. Kisiel parlaklaşmaya başlayana kadar 2-3 dakika daha pişirin.
5. Kasele paylaştırarak soğuk ya da ılık servis edin.

### PÜF NOKTASI

Nişastayı eretmek kisielin topaklaşmamasına yardımcı olur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk ya da ılık servis edin, üstüne birkaç frambuaz yerleştirin.