

Gül Reçelli Muhallebi

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~214 kcal

Açılış 2/10

Isparta usulü gül reçelli muhallebi, sütlü taban gül reçeli ile buluşturarak zarif, çiçeksi ve serin bir tatlı kurar.

Malzemeler

- 3 su bardağı Süt
- 3 yemek kaşığı Mısır nişastası
- 0.5 su bardağı Şeker
- 4 yemek kaşığı Gül reçeli

Yapılış

1. Süt, mısır nişastası ve şekeri tencerede çırpın.
2. Karışımı kaynama noktasına kadar 8-10 dakika pişirin.
3. Muhallebiyi kaselere paylaşın. Üst yüzeyini düzeltin.
4. Gül reçelini 11 katmanların üstüne ince tabaka halinde yayın.
5. Tatlıyı 1 saat soğutup servis edin.

PÜF NOKTASI

Gül reçelini üst katmana eklemek muhallebinin pürüzsüz yapısını korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin, üstüne az gül reçeli ve fıstık ekleyin.

Alerjenler

Süt