

Güllüklü Muhallebi Kup

Toplam 22 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~214 kcal

Açılış 2/10

Mersin usulü güllüklü muhallebi kup, sütlü muhallebiyi gül suyu ve antep fıstığı ile buluşturarak serin, zarif ve küçük porsiyonluk bir tatlı yapar.

Malzemeler

- 3 su bardağı Süt
- 3 yemek kaşığı Mısır nişastası
- 0.5 su bardağı Şeker
- 1 tatlı kaşığı Gül suyu
- 2 yemek kaşığı Antep fıstığı

Yapılış

- Süt ve Mısır nişastası ile ana karışımı tencerede oluşturun.
- Süt ve Antep fıstığı malzemelerini üst katman için ayrı tutun.
- Süt karışımını bardaklara eşit biçimde paylaşın.
- Antep fıstığı ekleyip kupları 20-30 dakika buzdolabında dinlendirin.
- Antep fıstığı serpip tatlıya blaptan çikarın.

PÜF NOKTASI

Gül suyunu çok az kullanmak dengeli bir aroma bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin, üstüne Antep fıstığı serpip hafifçe gül suyu gezdirin.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş