

# Karayemişli Muhallebi

Toplam 22 dk Hazırlama 12 dk · Pişirme 10 dk 4 kişilik Kolay ~214 kcal

Trabzon usulü karayemişli muhallebi, karayemiş püresini sütlü tabanla buluşturarak meyveli bir tatlı yapar.

## Malzemeler

- 3 su bardağı Süt
- 1 su bardağı Karayemiş
- 2 yemek kaşığı Nişasta
- 4 yemek kaşığı Şeker
- 1 çay kaşığı Vanilin

## Yapılı

1. Karayemişi çekip püre haline getirin.
2. Sütlü karışımı 10 dakika koyulaşana kadar pişirin.
3. Püreyi ekleyip kaselere paylaşarak servis yapın.

### PÜF NOKTASI

Karayemiş püresini süzmek muhallebi içinde kabuk parçası kalmasını önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin.

## Alerjenler

Süt