

# Kızıl Kışel

Toplam 18 dk

Hazırlık - Pişirme 10 dk

5 kişilik

Kolay

~84 kcal

Açılış 1/10

Kızıl Kışel, kırmızı meyveyi nişastayla bağlayarak Rus mutfağında çilebilir ama kaşığı da gelen parlak bir meyve tatlıdır.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Kızıl Kışel
- 1.5 lt Su
- 0.5 su bardağı Toz şeker
- 2 yemek kaşığı Nişasta

## Yapılış

1. Kızıl Kışeli 6 dakika kaynatın.
2. Karşılıklı olarak nişastayı ekleyin.
3. Kisseli koyulaştırıp servis edin.

### PÜF NOKTASI

Kızıl Kışel çekirdeklerini süzmek içeceğin daha pürüzsüz olmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Ilık ya da soğuk servis edin, üstüne birkaç kızılcık ekleyin.