

Mazamorra Morada

Toplam 35 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Kolay

~164 kcal

Açılış 11/10

Mazamorra morada, mor mısır ve tarçınla koyulaştırılarak Peru mutfağında parlak renkli, kaşığıyla gelen serin bir tatlıdır.

Malzemeler

- 1 su bardağı mor mısır
- 1.5 lt Su
- 1 adet Elma
- 2 yemek kaşığı nişasta
- 1 çubuk Tarçın

Yapılış

- Mısır, su ve tarçın 10 dakika kaynatın.
- Elmayı ekleyip 5 dakika daha pişirin.
- Nişastayla koyulaştırarak servis edin.

PÜF NOKTASI

Nişastayı son aşamada eklemek tatlın pürüzsüz bağlanmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk sunun, üstüne tarçın serpip küçük kaselerde servis edin.