

Menengiçli İrmik Muhallebisi

Toplam 22 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

6 kişilik

Kolay

~194 kcal

Açılış 2/10

Gaziantep menengiçli ırmik muhallebisi, ırmığı menengiç aromasıyla pişirerek hafif f1st1k ve serin bir Güneydoğu tatlısıdır.

Malzemeler

- 0.8 su bardağı ırmik
- 3 su bardağı süt
- 0.5 su bardağı şeker
- 2 yemek kaşığı menengiç ezmesi

Yapılış

- Süt, ırmik ve şekeri tencerede topak kalmayana kadar karıştırın.
- Muhallebiyi orta ateşte 8-10 dakika koyulaşana kadar pişirin.
- Menengiç ezmesini son 2 dakikada ekleyip iyice yedirin.
- Muhallebiyi kaselere paylaşarak yüzeyini düzleyin.
- En az 1 saat soğuttuktan sonra servis edin.

PÜF NOKTASI

Menengiç ezmesini kaynamanın sonuna eklemek aromanın daha belirgin kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Kaseleri soğuk sunun, üstüne Antep fıstığı ve menengiç serpin.

Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş

Süt