

Menengiçli Muhallebi

Toplam 22 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

6 kişilik

Kolay

~196 kcal

Açılış 2/10

Şanlıurfa menengiçli muhallebi, menengiç aromalı sütlü taban kaşıkta yumuşak ve kavruk kokulu bir tatlıya dönüştürür.

Malzemeler

- 4 su bardağı Süt
- 3 yemek kaşığı Menengiç kreması
- 4 yemek kaşığı Pirinç unu
- 0.5 su bardağı Şeker

Yapılış

- Süt, pirinç unu ve şekeri tencerede pürüzsüz olana kadar çırpın.
- Karışımı 10 dakika koyulaşana kadar orta ateşte pişirin.
- Menengiç kremasını son 2 dakikada ekleyip karıştırayedin.
- Muhallebiyi kaselere alıp oda sıcaklığına kadar bekletin.
- Tatlıyı soğutarak servis edin.

PÜF NOKTASI

Menengiç kremasını tencereden almaya yakın eklemek aromasını artırır.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin, üstüne menengiç tozu serpip küçük kaselerde sunun.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş