

# Muhallebili Elma Tatlısı

Toplam 20 dk Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk 4 kişilik Kolay ~214 kcal

Kastamonu usulü muhallebili elma tatlısı, mayısütü muhallebiyle buluşturarak hafif, yumuşak ve zarif bir tatlı kurar.

## Malzemeler

- 3 adet Elma
- 2 su bardağı Süt
- 2 yemek kaşığı Mısır Nişastası
- 0.3 çay kaşığı Tarçın

## Yapılışı

- Süt ve nişastayı karıştırıp muhallebiyi 8-10 dakika pişirin.
- Elmaları doğrayıp parçalarını tavada kısaca yumuşatın.
- Kaselere önce elma parçalarını sonra muhallebiyi paylaşın.
- Tatlıyı buzdolabında 1 saat soğutun.
- Ilıya da soğuk servis edin.

### PÜF NOKTASI

Elmaları önce dilimlemek muhallebiyle katmanları arasında daha düzgün bir görünüm sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin.

## Alerjenler

Süt