

Pancarlı Muhallebi Kup

Toplam 22 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~202 kcal

Açılış 2/10

İstanbul usulü pancarlı muhallebi kup, sütlü muhallebiyi hafif pancar rengi ve vanilya ile buluşturarak zarif, yumuşak ve küçük porsiyonluk bir tatlı yapar.

Malzemeler

- 3 su bardağı Süt
- 3 yemek kaşığı Mısır nişastası
- 0.3 su bardağı Pancar suyu
- 0.5 su bardağı Şeker
- 1 çimdik Vanilya

Yapılış

- Süt, mısır nişastası ve şekeri tencerede topaksızdırın.
- Muhallebiyi koyulaşana kadar 8-10 dakika pişirin.
- Pancar suyunu ve vanilyayı son 1 dakikada ekleyip karıştırın.
- Tatlı kup bardaklara paylaşarak servis yapın.
- Muhallebiyi soğutup servis edin.

PÜF NOKTASI

Pancar suyunu son bölümde eklemek rengin canlı kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Kupları soğuk servis yapın, üzerine fıstık ekleyebilirsiniz.

Alerjenler

Süt