

# Pekmezli F1st1Muhallebi Kup

Toplam 18 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Kolay

~224 kcal

Gaziantep usulü pekmezli f1st1Muhallebi kup, sütlü taban pekmez ve Antep f1st1ylabuluşturarak hafif, zarif bir tatlı yapar.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Süt
- 2 yemek kaşığı Nişastası
- 2 yemek kaşığı Üzüm pekmezi
- 0.3 su bardağı Antep f1st1

## Yapılış

- Süt ve nişastayı tencerede pürüzsüzce karıştırın.
- Muhallebiyi orta ateşte 8-10 dakika pişirin.
- Kup bardaklara muhallebiyi paylaştırdıktan sonra pekmez gezdirin.
- Üstüne Antep f1st1 serpip 30 dakika soğutun.
- Soğuk olarak bekletmeden servis edin.

### PÜF NOKTASI

Pekmezi en üste gezdirmek muhallebinin rengini temiz tutar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin.

## Alerjenler

Süt

Kuruyemiş