

Trabzon Pekmezli Mısır Unu Muhallebisi

Toplam 20 dk Hazırlık · Pişirme 12 dk 5 kişilik Kolay ~174 kcal Açılış 2/10

Trabzon usulü pekmezli mısır unu muhallebisi, mısır ununu süt ve pekmeze koyulaştırarak Karadeniz mutfağında sade malzemeli, tok ama yumuşak bir kapanış getirir.

Malzemeler

- 5 yemek kaşığı Mısır unu
- 750 ml Süt
- 4 yemek kaşığı Üzüm pekmezi
- 0.3 su bardağı Ceviz

Yapılış

- Sütü tencerede ısıtın.
- Mısır unu ve pekmezi ekleyip karıştırmaya 10 dakika koyulaşana kadar pişirin.
- Muhallebiyi kâselere alıp cevizle servis edin.

PÜF NOKTASI

Mısır ununu eklerken sürekli çırpmak muhallebinin topaksız kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine 1 yemek kaşığı taze doğranmış ceviz serpiyerek 11 servis edin.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş