

# Sakizli Bademli Muhallebi

Toplam 22 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

6 kişilik

Kolay

~188 kcal

Açılış 2/10

Çeşme sakizli bademli muhallebi, damla sakizli badem dokusuyla birleştirerek ipeksi, serin ve sahil esintili bir kaşık tatlı sunar.

## Malzemeler

- 4 su bardağı Süt
- 0.5 su bardağı Toz badem
- 4 yemek kaşığı Pirinç unu
- 0.8 su bardağı Şeker
- 1 çimdik Damla sakizli

## Yapılış

- Süt, şeker ve nişastayı tencerede pürüzsüz çirpın.
- Muhallebiyi orta ateşte 8-10 dakika koyulaştırın.
- Dövülmüş damla sakizli bademi ekleyin.
- Kaselere paylaştığınız saat soğutun.
- Soğuk olarak bekletmeden servis edin.

### PÜF NOKTASI

Bademi çok ince çekmek muhallebinin pürüzsüz ama dolgun bir ağız hissi vermesini sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Muhallebiyi soğuk sunun, üstüne badem ve sakizli ekleyin.

## Alerjenler

Süt

Kuruyemiş