

# Sakizli Erikli Muhallebi

Toplam 18 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Kolay

~206 kcal

Çeşme usulü sakizli erikli muhallebi, erik ve damla sakizli sütü tabanla buluşturarak serin, hafif ve yazlık bir tatlı yapar.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Süt
- 6 adet Erik
- 2 yemek kaşığı Nişastası
- 1 çimdik Damla sakizli

## Yapılışı

- Erikleri küçük doğrayıp 5-10 dakika yumuşatın.
- Süt ve nişastayı tencerede pürüzsüzce karıştırın.
- Muhallebiyi orta ateşte 8-10 dakika pişirin.
- Damla sakizli erikleri ekleyip kaselere paylaşın.
- Soğuk olarak bekletmeden servis edin.

### PÜF NOKTASI

Eriği küçük küp kesmek muhallebiye daha dengeli yapacaktır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Muhallebiyi soğuk sunun, üstüne erik sosu ve badem koyun.

## Alerjenler

Süt