

Tarçın Mor Mısır Muhallebisi

Toplam 24 dk Hazırlama 10 dk · Pişirme 14 dk 4 kişilik Kolay ~184 kcal

Peru usulü tarçın mor mısır muhallebisi, mor mısır özünü nişasta ve baharatla buluşturarak parlak bir tatlı yapar.

Malzemeler

- 3 su bardağı Mor mısır suyu
- 3 yemek kaşığı Nişasta
- 4 yemek kaşığı Toz şeker
- 1 çubuk Tarçın
- 2 adet Karanfil

Yapılışı

- Mor mısır suyunu tarçın ve karanfille 5 dakika kaynatın.
- Nişastayı ayrı kapta açıp pencereye ekleyin.
- Muhallebiyi 6 dakika koyulaştırıp kaselere paylaştırın.

PÜF NOKTASI

Nişastayı ayrı suda açmak muhallebinin topaklanmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin.