Muhallebi (Klasik Sütlü Tatlı)

Süre: 25 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 15 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Malzemeler:

□□ Ana Malzemeler:

- 4 su bardağı süt
- 1 çay bardağı toz şeker
- 2 yemek kaşığı un
- 2 yemek kaşığı nişasta
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 paket vanilin

□□ Üzeri İçin (İsteğe Bağlı):

- Tarçın
- Antep fıstığı
- Hindistan cevizi

Kiraz'ın Mutfağı

Yapılışı:

1. Muhallebinin Pişirilmesi:

- Sütü, şekeri, unu ve nişastayı bir tencereye al ve çırpıcıyla iyice karıştır.
- Orta ateşte sürekli karıştırarak koyulaşana kadar pişir.
- Kaynamaya başlayınca tereyağı ve vanilini ekleyerek karıştır.

2. Servis:

- Muhallebiyi kaselere paylaştır ve oda sıcaklığında biraz soğumasını bekle.
- Buzdolabında en az 2 saat dinlendir.
- Servis yaparken üzerine tarçın, Antep fıstığı veya Hindistan cevizi serperek süsle.

>> İpucu: Muhallebinin pürüzsüz olması için karıştırma işlemi sırasında topaklanmamasına dikkat et. Sürekli çırpıcı kullanarak pişirirsen kıvamı daha iyi olur!