ÇİLEK SOSLU İRMİK TATLISI

https://migros.com.tr

1 kg. süt
7 çorba kaşığı irmik
14 çorba kaşığı toz şeker
1 paket vanilya
8-10 adet çilek
1 çorba kaşığı şeker

1. Süt, irmik ve şekeri tencereye koyup karıştırarak pişirin.
2. Kaynayınca altını kapatıp vanilayayı ekleyin ve karıştırın.
3. Büyük kare cam kaseyi ıslatıp tatlıyı dökün.
4. Üstünü düzeltip soğumaya bırakın.
5. Soğuyunca dolaba koyup en az 1 saat bekletin.
6. Çileği ve şekeri bir kaba koyup blendırdan geçirin.
7. Soğuyan tatlıyı dilimleyip tabağa koyun.
8. Üstüne sosu döküp soğuk servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:109681 • adı:Çilek Soslu İrmik Tatlısı • gönderen:Göksen • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:11