# ELMALI İRMİK TATLISI

Malzeme
- 100 g Sana paket margarin
- 2 adet havuç
- 2 yemek kaşığı dolmalık fıstık
- 2 adet elma
- ½ su bardağı iri çekilmiş ceviz
- 1 su bardağı irmik
- 1 l süt
- 1 su bardağı su
- 1 su bardağı şeker
- 1 adet portakal kabuğu rendesi
- 1 tatlı kaşığı tarçın

Hazırlanışı
1. Derin bir tencereye 2 yemek kaşığı Sana margarini koyup kızdırın. Yağ kızınca içine dolmalık fıstıkları ekleyip dolamalık fıstıklar pembeleşinceye kadar kavurun. Fıstıklar pembeleşince içine önceden haşlayıp rendelediğiniz havucu, rendelediğiniz elmaları, iri çekilmiş cevizin yarısını ve portakal kabuğunu rendesini ekleyip kavurmaya devam edin. Daha sonra içine irmiği ilave edip karıştırın. Sütü, suyu ve şekeri koyup muhallebi kıvamına gelene kadar kısık ateşte devamlı karıştırarak pişirin. Ateşten indirdikten sonra kalan Sana paket margarini irmikli meyveli tatlıya ekleyip karıştırın.
2. Servis yapacağınız büyük kâseyi veya küçük kâseleri sıcak su ile ıslatın.
3. Tatlıyı ıslanmış kâselere döküp oda sıcaklığında iyice soğuttuktan sonra buzdolabında en az 2-3 saat bekletip iyice soğutun.
4. En son olarak tatlının üzerine kâsede karıştırdığınız tarçınlı kalan cevizi serpip dilimledikten sonra arzuya göre vanilyalı dondurma ile birlikte soğuk olarak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:29140 • adı:Elmalı İrmik Tatlısı • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:42