SÜTLÜ İRMİK TATLISI

8 çorba kaşığı irmik
12 çorba kaşığı şeker
1 lt. süt
Vanilya (isteğe bağlı)
Tarçın (isteğe bağlı)

Bir tencereye 1 lt. sütü boşalttıktan sonra hemen irmik ve şekeri, isterseniz vanilyayı ekleyin. (Vanilya tatlımızın güzel kokmasını sağlar). Devamlı orta ateşte, üzeri göz göz olana dek karıştırın. Koyu kıvama gelince ister kaselere, isterse büyük bir cam tabağa dökün. Aralarına bisküvi de koyarak değişik bir tat yaratabilirsiniz. Kaselere koyduğunuz tatlının üzerine tarçın serpiştirin ki tadı daha hoş olsun. Ama tarçını, tatlınız buzdolabında bıçakla kesilecek kıvama geldikten sonra dökün. Aldığınız irmik paketini 3-4 irmik tatlısı için daha kullanabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:27915 • adı:Sütlü İrmik Tatlısı • gönderen:küçük hanım • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:48