# KARAMELLİ İRMİK TATLISI

1 litre süt
1 su bardağı irmik
1 su bardağı şeker
1 paket vanilya
1 su bardağı fındık
Karamel için:
1 su bardağı şeker
3 çorba kaşığı su

Önce karamel malzemesi bir tavaya konur, kısık ateşe yerleştirilir. Ara sıra karıştırarak karamelize olması sağlanır. Diğer tencereye süt, şeker ve irmik konur. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirilir. Kıvam alınca ateşten alınır, vanilya ve fındık katılır. İrmikli karışımın yarısı ıslatılmış cam kaba dökülür. Üzerine karamelin yarısı gelişi güzel gezdirilir. Sonra kalan irmik tatlısı dökülür ve düzeltilir. En üste kalan karamel gezdirilir. Soğuyunca kare keserek servise sunulur.

ML® Karamelli İrmik Tatlısı için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:36848 • adı:Karamelli İrmik Tatlısı • gönderen:sütçü • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:27