İRMİK TOPLARI

Arzu Arık

8 yemek kaşığı irmik
1 paket toz krem şanti
3,5 su bardağı süt
8 yemek kaşığı şeker
Süslemek için:
Renkli draje
Hindistan cevizi
Vanilya

Öncelikle irmik, şeker ve sütü muhallebi kıvamına gelene kadar vanilya da ekleyerek pişirelim. Koyulaşıp pişince ılıyana kadar bekleyelim. Ilıyınca içine toz krem şantiyi ekleyip iyice yedirelim. Ceviz büyüklüğünde parçalar alıp yuvarlayalım. Hazırladığımız yuvarlakları önce hindistancevizinin içine bulayıp renkli drajelerle süsleyelim.



© lezzetler.com tarif no:117952 • adı:İrmik Topları • gönderen:nuran nur • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:13