İRMİKLİ HAVUÇ TATLISI

Yarım paket margarin
3 su bardağı süt
1 su bardağı su
1 su bardağı irmik
1,5 su bardağı toz şeker
4 adet orta boy havuç
2 avuç fındık
1 paket toz krem şanti

Margarinle irmik, rengi değişene kadar kavrulur. Üzerine 3 su bardağı sütle, 1 su bardağı toz şeker karışımı konur. Kıvam alana kadar pişirilir. Havuç ince rendelenir, üzerine 1 su bardağı su ve yarım su bardağı toz şeker katılır, yumuşayana kadar pişirilir. İrmikli karışımın üzerine khavuçlu karışım, fındık içi, toz krem şanti eklenir. Mikserle 1-2 dakika karıştırılır. Uygun büyüklükte kenarlı bir kaba dökülür, buzdolabında bir gece dinlendirilir.

ML® Havuç Tatlısı için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:15806 • adı:İrmikli Havuç Tatlısı • gönderen:serenat • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:51