İRMİK TATLISI (SÜTLÜ)

1 kg. süt
1,5 su bardağı irmik
1 su bardağı şeker
1 yumurta sarısı
1 limon kabuğu rendesi
1 çay kaşığı vanilya
1 çorba kaşığı nişasta
1 çorba kaşığı margarin
1 su bardağı hindistancevizi
1 su bardağı ceviz
1 çay kaşığı tarçın

Sütü, irmiği, şekeri, yumurta sarısını, limon kabuğu rendesini koyup karıştırın. Ateşte katılaşıncaya ve göz göz oluncaya kadar pişirin. İçine margarini, hindistancevizinin yarısını ve vanilyayı koyup karıştırın. Derince ıslak bir kaba yarısını dökün. Cevizle tarçını karıştırıp üzerine yayın. Kalan irmiğe kakao ilave edip karıştırın ve cevizin üzerine yayın. Dolapta bir gece bekletin. Üzerine kalan hindistancevizini serperek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:54228 • adı:İrmik Tatlısı (Sütlü) • gönderen:dünya tatlısı • indirme tarihi:24.04.2024 - 07:40