AYVALI İRMİK TATLISI

2 su bardağı şeker
2 su bardağı irmik
1 paket vanilya
50 gram margarin
Marmelatı için:
2 adet ayva
1.5 su bardağı toz şeker
2 su bardağı su
Üzeri için:
Fındık
Hindistancevizi
Fıstık
Çikolata parçaları

Marmelatı için 2 su b.s u tencereye konularak ocağa konulur. Bu arada ayvalar rendelenerek çekirdekleri ayrılır. Ayvalar suya eklenir, pişmeye bırakılır. Pişince mikserle püre haline getirilir.ayrılan çekirdekler ve şekeri ilave edilir bir süre daha pişirilir. Muhallebisi için; süt ve margarin tencereye alınır, üzerine tozşeker, irmik ve vanilya ilave edilir.sürekli karıştırarak pişirilir. Pişince fırın kabına alınır. Mermelatı üzerine sürülür. Hindistancevizi, fındık, fıstık ve çikolata ile süslenerek servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:104794 • adı:Ayvalı İrmik Tatlısı • gönderen:Göksen • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:07