CEVİZLİ İRMİKLİ TATLI

https://www.droetker.com.tr

Taban:
1 su bardağı su
0,5 su bardağı toz şeker
50 g tereyağı
1 su bardağı irmik
1 çay bardağı iri kırılmış ceviz
Üzeri için:
1 poşet Dr. Oetker İrmik Tatlısı
2,5 su bardağı süt
25 g tereyağı
1 çay bardağı küp şeklinde doğranmış kuru incir
Kalıp:
Kelepçeli kalıp (Ø 18 cm)

Su ve toz şekeri bir kaba alın, şeker eriyinceye kadar karıştırın. Tereyağını bir tencerede eritin, üzerine irmiği ilave edin ve rengi pembeleşinceye kadar sürekli karıştırarak kavurun. Hazırladığınız şekerli suyu ilave edin ve ocağı kısın. Suyunu çekince 1 dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin ve ocaktan alın. Kapağını kapatın ve 5 dakika bekletin. Süre sonunda cevizleri ilave edin ve karıştırın. Kalıba alın ve kaşığın tersi ile bastırarak tabana yayın.
Sütü bir tencereye alın ve üzerine irmik tatlısı poşetinin boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve tereyağını ilave edin. 5 dakika daha sürekli karıştırarak pişirmeye devam edin. Süre sonunda ocaktan alın. 1 dakika karıştırarak soğutun. İncirleri ilave edin ve karıştırın. Kalıptaki irmikli tabanın üzerine alın ve kaşık yardımı ile üzerini düzeltin. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın ve 1-2 saat bekletin. Arzuya göre üzerini kuru incir ile süsleyip dilimleyerek servis yapın.