HAVUÇLU İRMİK TATLISI

MALZEMELER
1/2 KG HAVUÇ
1 SU BARDAĞI SÜT
1/2 SU BARDAĞI ŞEKER
50 GR. CEVİZ VEYA FINDIK
125 GR. TEREYAĞI
1 SU BARDAĞI İRMİK
1 SU BARDAĞI ŞEKER
3,5 SU BARDAĞI SÜT
1 PAKET KREM ŞANTİ
1 SU BARDAĞI SÜT (KREM ŞANTİ İÇİN)
HİNDİSTANCEVİZİ

Havuçların kabuklarını soyarak rendeleyelim. İçine 1 su bardağı sütü ve 1/2 su bardağı şekeri ilave ederek, havuçlar sütü çekip yumuşayana dek çırpalım. İçine cevizleri ilave edip bekletelim. Tereyağını eritelim. İçine irmiği ilave ederek hafifçe pembeleştirene dek sürekli karıştırarak kavuralım. 3 su bardağı sütü ve şekeri ilave ederek, karıştırarak koyulaşana dek pişire-lim. Karışımı hafifçe ıslatılmış köşeli bir kalıba boşaltıp yayalım. Üzerine havuçlu harcı yayalım. Krem şantiyi süt ile koyulaşana dek çırpalım ve havuçlu karışımın üzerine yayalım. Üzerine bolca hindistancevizi serpelim. Soğutup dilimleyerek servis yapalım.

ML® Havuçlu İrmik Tatlısı için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:41826 • adı:Havuçlu İrmik Tatlısı • gönderen:korel • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:24