



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAMELLİ İRMİK TATLISI

1 litre süt
1 su bardağı irmik
1 su bardağı şeker
1 paket vanilya
1 su bardağı fındık
Karamel için:
1 su bardağı şeker
3 çorba kaşığı su

Önce karamel malzemesi bir tavaya konur, kısık ateşe yerleştirilir. Ara sıra karıştırarak karamelize olması sağlanır. Diğer tencereye süt, şeker ve irmik konur. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirilir. Kıvam alınca ateşten alınır, vanilya ve fındık katılır. İrmikli karışımın yarısı ıslatılmış cam kaba dökülür. Üzerine karamelın yarısı geniş güzel gezdirilir. Sonra kalan irmik tatlısı dökülür ve düzeltilir. En üste kalan karamel gezdirilir. Soğuyunca kare keserek servise sunulur.

[ML® Karamelli İrmik Tatlısı için tıklayın](#)