MEYVELİ İRMİK TATLISI

10 çorba kaşığı şekeri
10 çorba kaşığı irmik
3 çorba kaşığı hindistancevizi
1 litre süt
1 paket vanilya
Meyveleri için:
20 adet çilek
1 çay bardağı böğürtlen
1 çorba kaşığı nişasta
Yarım çay bardağı su
2 çorba kaşığı şeker

Öncelikle sütü tencereye dökün, içine şekeri, irmiği ekleyip karıştırarak kaynatın. Göbek atıncaya kadar kaynatın ve içine hemen hindistancevizi ekleyip ocaktan alın. Suyla çalkalanmış bir kabın içine bu karışımı dökün. Soğuyup donmasını bekleyin. Bu arada meyveleri bir tavanın içine ekleyip şekeri üzerine serpin ve bir taşım kaynatın. İçine suyla açılmış nişastayı dökün ve yine bir taşım kaynatın. Ocaktan alıp soğumuş tatlının yanında servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:82951 • adı:Meyveli İrmik Tatlısı • gönderen:hünerli kız • indirme tarihi:28.03.2024 - 19:18