



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PADIŞAH TATLISI

Malzeme:

1 kg Bizim Mutfak İrmik

2 lt süt

1,5 kg toz şeker

600 gr Teremyağ

100 gr dolmalık fıstık

100 gr vanilyalı dondurma

Geniş bir tencerede Teremyağ'ı eritin. Dolmalık fıstıkları ekleyip 5 dakika kavurun. İrmigi ilave edip kısık ateşte sürekli karıştırarak kavurun. Başka bir tencerede sütü ısıtın. şekerini ilave edip arada bir karıştırarak, kaynatın. Kaynayan sütü irmiğin içine boşaltın, irmik sütü çekene dek karıştırın. Tencerenin kapağını kapatıp 20 dakika dinlendirin. Tatlıyı kaseye alıp kaşık yardımıyla sıkıştırın. İçine dondurma ya da kaymak ilave edip üzerini irmikle kapatın. Kaseyi servis tabağına ters çevirip servis yapın.