



SÜTLÜ İRMİK TATLISI

5 su bardağı süt
12 yemek kaşığı irmik
8 yemek kaşığı toz şeker
1 adet rendelenmiş limon kabuğu
1 paket vanilya

Süt, irmik ve toz şekeri derin bir tencereye alın.
Tüm malzemeyi bir çırpıcı yardımıyla karıştırın.
Daha sonra tencereyi ocağa alın ve pişirmeye başlayın.
Rendelenmiş limon kabuğunu da karışıma ilave edin.
En son bir paket vanilyayı da ekleyin.
Tatlıyı sürekli karıştırarak, kısık ateşte kıvam alana kadar pişirin.
Kıvam alan tatlıyı, servis kaselerine paylaşın.
Birkaç saat buzdolabında bekletin.
Tatlıyı dilerseniz mevsim meyveleri ile süsleyebilirsiniz.

