



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ İRMİK TATLISI

Malzemeler

100 gr. irmik
40 gr. kuru üzüm
40 gr. tereyağı
100 gr. toz şeker
1 adet çubuk vanilya
700 ml. süt

Hazırlanışı:

Kuru üzümleri ıslatın. Süt, şeker ve çubuk vanilyayı bir tencerede kaynatın. Kaynayan karışıma sırasıyla irmik, tereyağı ve süzdüğünüz kuru üzümleri ekleyin. Birkaç dakika kısık ateşte tutup çubuk vanilyayı tencereden çıkartın. Karışımı 4 porsiyonluk kaba paylaşın ve sıvı karamel ile süsleyin. Kapların üstünü alüminyum folyo ile kaplayın ve NutriCook buhar sepetine yerleştirin. Tencereye 750 ml. su koyun ve buhar sepetini tencereye yerleştirin. NutriCook'un kapağını kapatın.

Akıllı kontrol saatini 9 dakikaya ayarlayın. 2. programı seçin. Buhar çıkışı gerçekleştiğinde ateşi kısın, böylece geri sayım başlamış olur. İşaret belirdiğinde ateşi kapatın ve program seçiciyi buhar konumuna getirin. Böylece düşük basınçta buharlı pişirme otomatik olarak başlar.

Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra, NutriCook'un kapağını açın. Pudingleri tencereden çıkartın. Kuru üzümlerle süsleyip ılık olarak servis yapın