SÜTLÜ İRMİK TATLISI

1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 Adet vanilin
9 Yemek Kaşığı irmik
1 Litre süt
9 Yemek Kaşığı toz şeker

İRMİK,ŞEKER VE SÜTÜ BİR KABA ALIP GÜZELCE KARIŞTIRARAK PİŞİRELİM. KAYNAMAYA YAKIN VANİLİN VE MARGARİNİ EKLEYELİM. KAYNAMAYA BAŞLADIKTAN SONRA İKİ DK KADAR DA KISIK ATEŞTE KARIŞTIRDIKTAN SONRA OCAKTAN ALALIM. TEPSİYE DÖKELİM.ÜZERİNİ HİNDİSTAN CEVİZİ VE TARÇIN İLE SÜSLEYELİM.

© lezzetler.com tarif no:80915 • adı:Sütlü İrmik Tatlısı • gönderen:yeni gelin • indirme tarihi:28.04.2024 - 13:03