



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler  Mutluluklar Diler

SAKIZLI İRMİK TATLISI



1 litre süt
1 su bardağı irmik
1,5 su bardağı toz  eker
2-3 parça damla sakızı
1  orba kaşığı tereyağı
1 adet yumurta
 zeri için;
1  orba kaşığı susam

- # Tencereye soğuk süt, irmik ve  eker konur. Ate e koymadan önce iyice karıştırılır.
- # Orta ateşte sürekli karıştırarak göz göz olana kadar pişirilir. Ate ten alınınca hemen d v lm   damla sakız ve tereyağı eklenir.
- # Karışım mikserle 5 dakika kadar çırpılır. Daha sonra yumurta eklenir, yumurta tatlıya homojen dağılana kadar karıştırılır.
- # Fırın ısısına dayanıklı bir kap tereyağı ile yağlanır. İrmik tatlısı dökülür, düzeltilir, üzerine susam serpilir.
- # Tatlı önceden ısıtılmış 190 derece fırına verilir, üzeri koyu renk kızarana kadar pişirilir.
- # Oda ısısında ılıdıktan sonra buzdolabına konur 2-3 saat soğutulur.
- # Arzu edilen şekilde dilimlenerek servise sunulur.

Not: Tatlının elastiki bir kıvama sahip olması için mikserle çırpılır.