MUZLU İRMİK TATLISI



1 litre süt
9 çorba kaşığı şeker
9 çorba kaşığı irmik
4 çorba kaşığı fındık
Ara kat için:
1 adet iri muz
1 küçük paket çikolata (40 gr)

Soğuk süt, şeker ve irmik bir tencereye konur. Soğuk olarak karıştırılır.
Sonra tencere 0rta ateşli ocağa yerleştirilir. Sürekli karıştırarak kıvam alana kadar pişirilir.
Ateşten almadan hemen önce iri dövülmüş fındık eklenir ve karıştırılır.
Uygun büyüklükte cam bir kap hafifçe ıslatılır. İrmik tatlısının yarısı dökülür ve düzeltilir.
Üzerine çikolata rendelenir, daha sonra daire şeklinde doğranmış muz, gelişi güzel sıralanır.
Kalan irmik tatlısı muzu sıyırmamak için parça parça konur ve ıslak kaşıkla düzeltilir.
Buzdolabında bir gece bekletilir.
Servis yapılacağı zaman kare şeklinde kesilir. Üzerine tarçın serpilir.

Not: İrmik tatlısına kuru üzüm, kuru kayısı, kuru dut gibi malzemeler de eklenebilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1463 | Adı: Muzlu İrmik Tatlısı | İndirme tarihi: 28.03.2024 - 11:23