



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

Karamelli İrmik Dadlısı

Karamelli İrmik Tatlısı



1 kq süt
5 stəkan şəkər
2 Yumurta
2,5 Stəkan irmik
1 Limon qabığı rəndəsi
1 Paçka valilin
2 Çay qaşığı Hindistan qozu rəndəsi

- # Şəkərin yarısı balaca bir qazana alınır, orta alovda heç bir təsir olamadan açıq qəhvə rəngi rənk alana qədər bişirilir. Beləliklə Karamel əldə edilmiş olur.
- # Orta yekəlikdə yayvan bir qaba tökülür. Soyudulur.
- # Digər tərəfdən sütün içinə, yumurta, irmik, limon qabığı rəndəsi, qalan şəkər əlavə olunuraraq, muhallebi hala gələnə qədər bişirilir. Ən axırda valilin əlavə olunur.
- # Muhallebi soyudulmuş karamelin üzərinə tökülür.
- # Soyuducudan ən az 3 – 4 saat gözlədikdən sonra, bir tabağa tərs çevrilir. Hindistan qozu ilə süslənir.

Not: Karameli hazırladıqdan sonra, tez bir şəkildə qaba tökmək lazım. Əksi hada qalənləşər, axəşə güclənir.