

Armutlu Tahinli İrmik Tatlısı

Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 30 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 1 su bardağı irmik
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 3 su bardağı süt
- Yarım su bardağı toz şeker
- 2 sert armut, ince dilimlenmiş
- 1 yemek kaşığı tahin
- 1 yemek kaşığı bal
- 2 yemek kaşığı iri kıyılmış ceviz
- Yarım çay kaşığı tarçın

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten, süt ürünleri, susam ve ceviz.

Ön Hazırlık:

Armutları yıkayıp ortadan ikiye kesin, çekirdeklerini çıkarın ve ince dilimleyin. Sütü küçük tencerede ısıtın; kaynatmayın. Servis kaselerini hazırlayın.

Yapılışı:

1. Tereyağını tencerede eritip irmiği ekleyin. Orta-kısık ateşte sürekli karıştırarak irmik açık fındık rengi alana kadar 7-8 dakika kavurun.
2. Sıcak sütü dikkatlice ekleyip topaklanmaması için karıştırın. Şekeri ilave edin; koyulaşıp kaşıktan ağır akana kadar 5-6 dakika pişirin.
3. Armut dilimlerini yapışmaz tavada 2-3 dakika yumuşatın; balı ekleyip parlaklaşınca ocaktan alın. İrmiği kaselere paylaştırıp armut, tahin, ceviz ve tarçınla tamamlayın.

>> **İpucu:** İrmik sıcakken koyu görünse de dinlenirken kıvam alır; fazla koyulaştırmadan ocaktan alın.

Saklama:

Kiraz'ın Mutfağı

Sütlü tatlıyı kapalı kapta buzdolabında 2 gün saklayın; tahin ve armudu servis öncesi ekleyebilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı