



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Pekmezli Susamlı Sütlü Tatlı



Süre: 40 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 20 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 8 kişilik

Malzemeler:

- 1 litre süt
- Yarım su bardağı irmik
- 2 yemek kaşığı nişasta
- Yarım su bardağı üzüm pekmezi
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı vanilin
- 3 yemek kaşığı susam

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, süt ürünleri ve susam.

Ön Hazırlık:

Sütlü karışımın bütün ölçülerini ocağa başlamadan çıkarın; nişasta veya unu soğuk sıvıyla açın. Kupları ya da tatlı kalıbını hazır edin ve meyve, kuruyemiş gibi üst malzemeleri ayrı tutun. Kıvam alırken dibinin tutmaması için çırpıcıyı el altında bulundurun.

Servis Önerisi:

Tatlıyı kuplarda tamamen soğutup buzdolabında kıvamlandırın; meyve, susam veya kuruyemiş dokunuşunu servis anında ekleyin.

Yapılışı:

1. Malzemeleri hazırlayın:

- 1 litre süt, Yarım su bardağı irmik ve 2 yemek kaşığı nişasta malzemelerini ölçün; nişastalı malzemeleri soğuk sıvıyla açın.
- Porsiyon kaplarını ocağa başlamadan önce hazır edin.

2. Karışımı pişirin:



- Sütlü karışımı orta ateşte tabanı tutmaması için sürekli karıştırın.
- Koyulaşma başlayınca ateşi azaltıp çiğ un veya nişasta kokusu gidene kadar pişirin.

3. Aromayı ekleyin:

- Meyve püresi, tarçın veya diğeri aroma malzemelerini kontrollü biçimde karışıma katın.
- Karışım kaşığın arkasını kapladığında ocaktan alın.

4. Porsiyonlayın:

- Tatlıyı bekletmeden kaplara paylaştırıp ilk sıcaklığını oda sıcaklığında çıkarın.
- Üzerini kapatıp buzdolabında kıvam alana kadar soğutun.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Karışım kaşığın arkasını kaplamalı ve çizilen iz birkaç saniye kalmalıdır. Soğuduka koyulaşacağı için ocakta aşırı katılaştırılmamalı; un veya nişasta kokusu kalmamalıdır. Topak oluşursa sıcak karışımı dikkatle szn veya kısa süre el blenderından geçirip hemen porsiyonlayın.

Saklama:

Tatlıyı tamamen soğuduktan sonra üzeri kapalı biçimde buzdolabında iki güne kadar saklayın. Koku geçirmemesi ve yüzeyinin kurumaması için kapları hava almayacak şekilde kapatın.

>> **İpucu:** Pekmezi tencereyi ocaktan aldıktan sonra karıştırın; susamı ayrı kuru tavada hafifçe kavurup üzerine serpin.

Kiraz'ın
Mutfağı