

Sütlü İrmik Tatlısı

Süre: 25 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 15 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 6 Kişilik

Malzemeler:

- 1 litre süt
- 1 su bardağı irmik
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 paket vanilin
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- Üzeri için: tarçın, Hindistan cevizi veya meyve dilimleri

Yapılışı:

1. Karışımı pişirin:

- Tencereye süt, irmik ve şekeri alın, sürekli karıştırarak kaynayana kadar pişirin.

2. Vanilin ve tereyağını ekleyin:

- Kaynayan karışıma tereyağı ve vanilin ekleyin, 2-3 dakika daha karıştırın.

3. Kalıba dökün:

- Karışımı hafif ıslatılmış kalıba veya kaselere dökün, oda sıcaklığına geldiğinde buzdolabına alın.

Servis Önerisi:

Üzerini tarçın, Hindistan cevizi veya taze meyve ile süsleyerek soğuk servis yapın. Dilimleyerek şık sunumlar elde edebilirsiniz.

>> **İpucu:** Daha yoğun bir aroma için pişirme aşamasında birkaç damla portakal çiçeği suyu ya da limon kabuğu rendesi ekleyebilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı