



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Elmalı İrmik Tatlısı



Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 25 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 8 kişilik

Malzemeler:

- 1 su bardağı irmik
- 1 litre süt
- 3/4 su bardağı toz şeker
- 2 elma
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 paket vanilin
- 1/2 su bardağı ceviz
- 1 yemek kaşığı esmer şeker

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, süt ürünleri ve sert kabuklu meyveler.

Ön Hazırlık:

Malzemeleri ölçüp hazırladıktan sonra pişirmeye başlayın.

Servis Önerisi:

Tarçın, ceviz ve ince elma dilimleriyle soğuk servis edin.

Yapılışı:

1. Elmalı katı hazırlayın:

- Elmaları rendeleyip tereyağı esmer şeker ve tarçınla suyunu çekene kadar pişirin.
-

2. Muhallebiyi pişirin:

- Süt irmik ve şekeri sürekli karıştırarak koyulaştırın.
- Karıştırma işlemini malzemeleri ezmeden, alttan üste doğru yapın. Tuz ve baharatı son kez kontrol ettikten sonra bir sonraki aşamaya geçin.



3. Kalıba dökün:

- İrmikli karışımın yarısını kalıba yayıp elmalı harcı ve kalanı ekleyin.
- Karıştırma işlemini malzemeleri ezmeden, alttan üste doğru yapın. Tuz ve baharatı son kez kontrol ettikten sonra bir sonraki aşamaya geçin.

4. Soğutup dilimleyin:

- Tatlıyı oda sıcaklığına getirip buzdolabında dinlendirdikten sonra kesin.
- Kabin üzerini kapatın ve bekletme işlemini buzdolabında yapın; pişirmeden kısa süre önce çıkararak aşırı soğukluğunun geçmesini bekleyin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Tarifte verilen süre yol göstericidir; kullanılan ocak, tava ve fırına göre birkaç dakika değişebilir. Renk, kıvam ve iç dokuyu birlikte kontrol ederek pişirmeyi tamamlayın.

>> **İpucu:** İrmik tabanını ocaktan almadan önce kaşığı iz bırakacağı kıvama getirin.

Kiraz'ın
Mutfağı