



KIRAZ'IN  
MUTFAĞI



## Pekmezli Susamlı Sütlu 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