

Armutlu İrmik Tatlısı

Toplam 30 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 18 dk

6 kişilik

Kolay

~184 kcal

Açılış 2/10

Armutlu ırmik tatlısı irmiği süt ve armutla pişirerek Bilecik çevresinde ev usulü yapılmış yumuşak dokulu bir kaşık tatlısıdır.

Malzemeler

- 1 su bardağı İrmik
- 4 su bardağı Süt
- 0.5 su bardağı Toz şeker
- 2 adet Armut
- 15 gr Tereyağı

Yapılışı

- Armutu küçük küp doğrayın. İrmik tabanla eşit bağlanmaz.
- Süt, irmik ve şekeri tencerede soğukken çirpimlik topaklanmasını.
- Karşı orta ateşte 10 dakika karıştırarak koyulaştırın.
- Tereyağı ve armudu ekleyip 5 dakika pişirin, armut diri ama yumuşak kalsın. Ateşi orta seviyede tutun.
- Tatlıyı kaselere paylaştırıp 20 dakika dinlendirin, yüzeyi kabuk bağlamadan servis edin.

PÜF NOKTASI

Armutu son bölümde eklemek irmiğin önce tam kavrulmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Kaselerde 1111erin, üstüne ince tarçın serperek çayla sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt