

Kahramanmaraş Fıstıklı Sütlü İrmik Tatlısı

Toplam 82 dk Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk 6 kişilik Kolay ~214 kcal Açılış 2/10

Kahramanmaraş fıstıklı irmik tatlısını sütle yumuşatıp Antep fıstığıyla tamamlayarak Maraş sofrasına serin, yoğun ve parlak bir sütlü tatlı getirir.

Malzemeler

- 1 su bardağı irmik
- 1 lt Süt
- 0.5 su bardağı toz şeker
- 0.5 su bardağı Antep fıstığı

Yapılışı

- Antep fıstığını kırıp kısımler için ayırın.
- Süt, irmik ve şekeri tencerede soğukken karıştırın.
- Karışımı 10 dakika koyulaşana kadar pişirin, irmik dibe yanmasın.
- Fıstıktan almadan hemen önce ekleyip kokusunu koruyun.
- Tatlıyı kalıba döşeyip 1 saat soğutun ve dilimleyin.
- Dilimlerin üstüne ayrı ayrı serperek sütü yüzeyi kapatmayın.

PÜF NOKTASI

Fıstıklı tatlı tamamen koyulaştıktan sonra eklemek rengin canlı kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin, üstüne Antep fıstığı serpiyerek tatlı tabağında sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş