

İrmikli Armut Tatlısı

Toplam 50 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~214 kcal

Açılış 2/10

Aksaray usulü irmikli armut tatlısını, irmik ve sütü buluşturarak hafif, yumuşak ve sade bir tatlı kasesi hazırlar.

Malzemeler

- 4 yemek kaşığı irmik
- 2 su bardağı süt
- 2 adet Armut
- 3 yemek kaşığı şeker

Yapılış

- Aksaray armudunu soyup küçük küpler halinde doğrayın.
- Süt, irmik ve şekeri tencerede soğukken çırpın.
- İrmikli taban 8 dakika koyulaşana kadar pişirin.
- Armut küplerini 3 dakika çevirin, fazla su bırakmasın.
- Armut ve irmiği kaselerde katmanlayıp 30 dakika soğutun.

PÜF NOKTASI

Armutu ince küp kesmek irmikli tabanda eşit dağılmasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin, üstüne tarçın serpip ince armut dilimleri ekleyin.

Alerjenler

Gluten

Süt