

İzmir Sakızlı Badem Kreması

Toplam 154 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 18 dk

6 kişilik

Orta

~285 kcal

Açılış 2/10

İzmir usulü sakızlı badem kreması irmik, süt, damla sakız ve bademi serin, kokulu bir Ege kuplu tatlısında toplar.

Malzemeler

- 0.8 su bardağı İrmik
- 4 su bardağı Süt
- 0.8 su bardağı Şeker
- 0.3 su bardağı Badem
- 1 küçük parça Damla sakız

Yapılışı

1. Süt, şeker ve irmiği tencerede çırpın.
2. Orta kısıkte 14-16 dakika koyulaşana kadar pişirin.
3. Bademi küçük doğrayıp damla sakızla kemaya karıştırın.
4. Tatlı kuplara paylaşırken üstünü düzeltin.
5. Buzdolabında 2 saat soğutup bademle servis edin.

PÜF NOKTASI

İrmiki kısıkte pişirmek kremanın topaklanmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Tarçın ve bademle soğuk servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş