

Kayısırmik Pilavı

Toplam 20 dk

Hazırlama · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Kolay

~245 kcal

Açılış 4/10

Tejbeğrız, Macaristan'ın klasik sütlü irmik pudingidir; irmik vanilyalı sütte yavaşça koyulaştırılarak kayısı kompotu dökülür. Çocukluk lezzeti, kahvaltıyla tatlılar arasında konumlanır.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı irmik
- 0.8 su bardağı kuru kayısı
- 25 gr Tereyağı
- 500 ml Süt (tam yağlı)
- 2 yemek kaşığı Şeker
- 1 çay kaşığı Vanilya özütü
- 1 tutam Tarçın (servis için)
- 1 çimdik Tuz

Yapılışı

- Kuru kayısı küçük doğrayın. Küçük bir tencereye 100 ml su ile koyup kısık ateşte 8 dakika pişirip yumuşak bir kompot hazırlayın.
- Geniş bir tencerede sütü, şeker ve bir tutam tuzu kaynama noktasına yaklaştırdıktan sonra süt taşmadan ocağı kısın.
- İrmiği sürekli çırparak ince ekleyin; topaklanmayı önlemek için hiç durmadan karıştırın.
- Kısık ateşte 5-7 dakika sürekli karıştırarak pişirin; karışımın kaynarak kaplayan kıvamı gelmeli.
- Ocaktan alınyanilya özütünü ekleyip karıştırdıktan sonra tereyağı üzerine koyup eritin.
- Kaselere alını üzerine sıcak kayısı kompotu ve birer tutam tarçın serpip servis edin.

PÜF NOKTASI

İrmiği kısık ateşte kavurmak yanmadan fırında kurutmayı tercih edebilirsiniz.

SERVİS ÖNERİSİ

Ilık servis edin, yanında yoğurt ya da komposto sunabilirsiniz.

Alerjenler

Gluten

Süt