

Vişneli İrmik Tatlısı

Toplam 146 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 14 dk

6 kişilik

Kolay

~186 kcal

Açılış 11/10

Edirne vişneli irmik tatlısı, vişne sosuyla buluşturarak parlak, hafif ekşi ve serin bir tatlı sunar.

Malzemeler

- 1 su bardağı irmik
- 4 su bardağı süt
- 0.5 su bardağı şeker
- 1 su bardağı vişne

Yapılışı

- Süt, irmik ve şekeri tencereye alıp pürüzsüz karıştırın.
- Karışımı 10 dakika kısık ateşte koyulaşana kadar pişirin.
- Vişne sosunu 5 dakika ayrı tavada kaynatın.
- İrmik tatlısını kalıba döküp sosu üstüne yayın.
- Tatlıyı 1 saat soğutun, kalıptan çıkarıp servis yapın.

PÜF NOKTASI

Vişne sosunu ayrı tencerede hazırlamak, irmik katının pürüzsüz kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Buzdolabında bekletmiş tabakta tek porsiyon olarak, yanına taze meyve ile servis yapın.

Alerjenler

Gluten

Süt