

Damla Sakizli Irmik Tatlisi

Malzemeler

1 lt. sut
9 corba kasigi irmik
12 corba kasigi seker
2 dis damla sakizi
1,5 paket kakaolu piknik biskuvi
1 corba kasigi tereyagi
1 paket vanilin

Yapilisi

Oncelikle sutu tencereye alalim hafif isitalim ve icine irmik, toz sekeri ilave edelim ve iyice karistirarak pisirmeye baslayalim hafif kivam aldiktan sonra damla sakizlari icine atalim orta ateste pisirmeye devam edelim.Karisim kaynamaya baslayinca vanilya ve tereyagi ilave edelim bir iki tasim daha kaynatalim ve ocaktan alalim.Tatlinin dokulecegi borcam tepsinin tabanina kakaolu biskuvileri dizelim uzerine sicak tatli bosaltalim ve oda sicakligina geldikten sonra dolapta dinlendirilen tatli 3-4 saat sonucunda dilimleyerek servis edelim.AFIYET SEKER OLSUN:)