

Irmik Tatlisi

Malzemeler

1 lt sut
7 corba kasigi irmik
12 corba kasigi seker
1 corba kasigi tereyagi
1 paket vanilya
1 paket kakaolu biskuvi
findik

Yapilisi

Sut, irmik ve toz sekeri bir tencereye alip orta ateste karistirarak pisirmeye baslayin. Koyulastiginda icine tereyagini ilave edip 5-6 dk daha pisirin. Ocaktan almadan son olarak vanilyayi ekleyin ve karistirip ocaktan alin. Kullanacaginiz kalibin icini islatin. Bardaklara da koyabilirsiniz. Once bir miktar irmik tatlisindan dokun uzerine ister butun ister toz haline getirilmis kakaolu biskuvi koyun ve uzerine tekrar irmik tatlisindan dokun. Uzerini findik ve kakaolu biskuvi ile susleyip servise hazirlayin ve buzdolabinda 1 saat kadar beklettikten sonra servis yapin.