

Karamel Soslu Irmik Tatlısı

Malzemeler

4 bardak sut
1,5 bardak irmik
1 bardak toz seker
3 yemek kasigi Labne peyniri
1 limon kabugunun rendesi
2 tatli kasigi vanilya ekstresi
Karamel sos icin:
1 bardak toz seker

Yapılısı

Derin bir tencerede 1 bardak seker,4 bardak sut ve 1.5 bardak irmigi karistirip,pisirin.Muhallebi kivamina gelince atesten alin, labne peyniri,limon kabugu rendesi ve vanilya ekstresini katin ve iyice karistirin, kalibinize dokup sogumaya birakin.

Tatliniz soguyunca sekeri ateste pisirerek karamelize edin ve tatlinizin ustune dokun, uzerine bir kapak kapatarak buzdolabinda sogutun ve servis yapin.