

Karamelli Irmik Tatlısı

Malzemeler

1 kg sut

3 adet yumurta

1 su bardagi irmik

2 su bardagi toz seker

2 adet limonun kabugu

Karamel Sos;

6 corba kasigi toz seker

1 adet limon suyu

Uzeri Icin;

Dovulmus ceviz

Yapilisi

3 adet yumurta, 2 su bardagi toz seker ve 1 su bardagi irmik birlikte cirpilir, uzerine 1 litre sut eklenerek ocaga alinir, surekli karistirarak pisirilir. 2 adet limonun kabugu rendelenir, kaynamaya yakinken malzemelere ilave edilir. Boza kivamina gelene kadar pisirilir. Ayri bir tava da 6 yemek kasigi toz seker, 1 limonun suyuyla birlikte surekli karistirarak yanana kadar kavrulur, kucuk bir firin kabinin dibine dokulur(ben kek kalibina doktum). Irmikli, yumurtali karisim da yanik sekerin uzerine dokulur. Buzdolabinda sogutulur, tabaga ters cevrilir, dovulmus ceviz ile suslenir.Aksam dan yapip ertesi gun servis edilirse daha guzel oluyor.Karamel soslu limonlu irmik tatlisi servise hazirdir.Afiyet olsun.