

Karamelli Irmik Tatlısı

Malzemeler

1/2 LITRE SUT

1 SU BARDAGI IRMIK

1 SU BARDAGI SEKER(Arzuya gore artrabilirsiniz)

1 PAKET VANILYA

BIRAZ MUSKAT(muskati bilmeyenler icin aktarlarda ceviz seklinde rendelenebilen bir bitki)

1 PAKET KEDI DILI

50 GR TEREYAG(isterseniz 1 paket krem santi-evde yoktu ben yag koydum)

Yapilisi

SEKER ILE SUT KAYNATILIR-

IRMIK VE VANILYA MUSKAT ILAVE EDILIR .

KOYULASINCAYA KADAR PISIRILIR

ICINE YAG ILAVE EDILIR.(krem santi biraz sogutulunca konulur)

BIR BORCAMA ONCE BIRAZ ILAVETEN SEKER KONULUR VE OCAKTA YAKILIR.

UZERINE IRMIK TATLIMIZ DOKULUR

UZERINE BIRAZ YA SEKERLI SU ILE YADA SEKERLI SUT ILE ISLATILAN KEDI DILLERI KONUR A

FOLYA ILE KAPATIP BIRAZ YUMUSATTIM-

SONRA TERS CEVIRDIM SUSLEDIM ASAGIDAKI GORUNTU CIKTI BUZ DOLABINA SOGUMAYA-

AFIYET OLSUN..(uzerine findikta koydum arzuya gore