

Sutlu Irmik Tatlisi

Malzemeler

- 9 kasik irmik
- 9 kasik seker
- 2 yemek kasigi hindistan cevizi
- 1 litre sut
- 1 paket vanilya
- 1 yemek kasigi margarin

Yapilisi

Irmik, seker ve 5 bardak sutu tencereye alin ve karistirarak pisirin. Kaynamaya yakin vanilyayi ve margarini ilave edelim. Koyulasmaya basladiktan sonra ocagin altini kisip 2 dakika daha kaynatalim ve ocaktan indirelim. Tum bu asamalar sirasinda surekli karistirmaya dikkat edin ki tatliniz dibini tutmasin. Ocaktan indirince hindistan cevizini ekleyip guzelce karistiralim ve kaliba dokelim. Eger kalibi onceden islatirsaniz, soguduktan sonra ters cevirerek servis edebilirsiniz. Istege bagli tarcin ya da cevizle susleyebilirsiniz.