

Tavada Sutlu Irmik Tatlısı

Malzemeler

2 su bardağı irmik
1 çay bardağı sıvı yağ
2 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı süt
1 su bardağı su
1,5 su bardağı toz şeker
1 çay bardağı damla çikolata
isteğe bağlı fındık, fıstık, ceviz

Yapılışı

İlk olarak süt, su ve şekeri bir kaseye koyup karıştırılır. tavaya yağları koyulur üzerine irmiği de koyulur. Orta ateşte altın sarısı olana kadar kavurulur. Ardından sütlu karışımı tavaya ilave edilir. kısık ateşte tüm sütü çekene kadar pisirilir. pistikten sonra damla çikolatayı koyulur ve karıştırılır. Borcama alılır. soguyunca dilimleyip servis edebilirsiniz. Afiyet olsun.