

Armutlu İrmik Tatlısı

Toplam 30 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 18 dk

6 kişilik

Kolay

~184 kcal

Açılış 2/10

Armutlu irmik tatlısı, irmiği süt ve armutla pişirerek Bilecik çevresinde ev usulü yapılmış yumuşak dokulu bir kaşık tatlısıdır.

Malzemeler

- 1 su bardağı irmik
- 4 su bardağı süt
- 0.5 su bardağı toz şeker
- 2 adet Armut
- 15 gr Tereyağı

Yapılışı

- Süt, irmik ve şekeri tencerede çirpara pişirmeye başlayın.
- Karşınorta ateşte 10 dakika koyulaştırın.
- Tereyağı ve küçük doğranmış armudu ekleyip 5 dakika daha pişirin.
- Armutlu irmik tatlısı kaselere alıp servis edin.

PÜF NOKTASI

Armutu son bölümde eklemek irmiğin önce tam kavrulmasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Kaselerde 110°C'de, üstüne ince tarçın serperek çayla sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt