

Kahramanmaraş Fıstıklı Sütlu İrmik Tatlısı

Toplam 22 dk Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk 6 kişilik Kolay ~214 kcal Açılış 2/10

Kahramanmaraş fıstıklı irmik tatlısını sütünle yumuşatıp Antep fıstığıyla tamamlayarak Maraş sofrasına serin, yoğun ve parlak bir sütlu tatlı getirir.

Malzemeler

- 1 su bardağı irmik
- 1 lt Süt
- 0.5 su bardağı toz şeker
- 0.5 su bardağı Antep fıstığı

Yapılışı

- Süt, irmik ve şekeri tencereye alın.
- Karışımı 10 dakika koyulaşana kadar pişirin.
- Fıstık ekleyip tatlıyı soğutarak servis edin.

PÜF NOKTASI

Fıstıklı tatlı tamamen koyulaştıktan sonra eklemek rengin canlı kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin, üstüne Antep fıstığı serpiyerek tatlı tabağında sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş