

İrmikli Armut Tatlısı

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~214 kcal

Aksaray usulü irmikli armut tatlısı, armudu irmik ve sütle buluşturarak hafif, yumuşak ve sade bir tatlı kasesi hazırlar.

Malzemeler

- 4 yemek kaşığı irmik
- 2 su bardağı süt
- 2 adet Armut
- 3 yemek kaşığı şeker

Yapılışı

- Armutları küçük küp doğrayıp şekerle kaseye karıştırın.
- Süt ve irmiği tencerede çirpiliyulaşana kadar 8-10 dakika pişirin.
- Doğranmış armudu ekleyip 3 dakika daha pişirin.
- Tatlı kasesine paylaştırıp sıcak gelmesini bekleyin.
- İrmikli armut tatlısı soğuk servis edin.

PÜF NOKTASI

Armutu ince küp kesmek irmikli tabanda eşit dağılmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin, üstüne tarçın serpip ince armut dilimleri ekleyin.

Alerjenler

Gluten

Süt