

Vişneli İrmik Tatlısı

Toplam 26 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 14 dk

6 kişilik

Kolay

~186 kcal

Açılış 11/10

Edirne vişneli irmik tatlısı, vişne sosuyla buluşturarak parlak, hafif ekşi ve serin bir tatlı sunar.

Malzemeler

- 1 su bardağı irmik
- 4 su bardağı süt
- 0.5 su bardağı şeker
- 1 su bardağı vişne

Yapılışı

- Süt, irmik ve şekeri tencerede koyulaşana kadar 8-10 dakika pişirin.
- Vişneleri son 2 dakikada karıştırın.
- Tatlıyı kâselere paylaştırın.
- Oda sıcaklığında gelince soğutun.
- Serin servis edin.

PÜF NOKTASI

Vişne sosunu ayrı hazırlamak, irmik katının pürüzsüz kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Buzdolabında bekletmiş tabakta tek porsiyon olarak, yanına demli çayla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt