



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

SAKIZLI İRMİK TATLISI



1 litre süt
1 su bardađı irmik
1,5 su bardađı toz Őeker
2-3 parça damla sakızı
1 orba kaŐığı tereyağı
1 adet yumurta
zeri için;
1 orba kaŐığı susam

- # Tencereye soğuk süt, irmik ve Őeker konur. AteŐe koymadan önce iyice karıŐtırılır.
- # Orta ateŐte sürekli karıŐtırarak göz göz olana kadar piŐirilir. AteŐten alınınca hemen dövülmüŐ damla sakız ve tereyağı eklenir.
- # KarıŐım mikserle 5 dakika kadar çırpılır. Daha sonra yumurta eklenir, yumurta tatlıya homojen dağılana kadar karıŐtırılır.
- # Fırın ısısına dayanıklı bir kap tereyağı ile yağlanır. İrmik tatlısı dökülür, düzeltilir, üzerine susam serpilir.
- # Tatlı önceden ısıtılmıŐ 190 derece fırına verilir, üzeri koyu renk kızarana kadar piŐirilir.
- # Oda ısısında ılıdıktan sonra buzdolabına konur 2-3 saat soğutulur.
- # Arzu edilen Őekilde dilimlenerek servise sunulur.

Not: Tatlının elastiki bir kıvama sahip olması için mikserle çırpılır.