



HIRAZIN
MUTFACI



Cennet amuru (Hatay)



Süre: 35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika

>> **Pişirme Süresi:** 20 Dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6-8 Kişilik

Malzemeler:

☐ Ana Malzemeler:

- 1 su bardağı irmik
- 2 su bardağı süt
- 1 su bardağı toz şeker
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay bardağı ceviz içi (iri dövülmüş)
- 1 çay bardağı Antep fıstığı (isteğe bağlı)
- 1 çay kaşığı tarçın

☐ Üzeri İçin:

- Kaymak veya dondurma
- Antep fıstığı

Yapılışı:

1. İrmiğin Kavrulması:

- Geniş bir tavada tereyağını erit.
- İrmiği ekleyip kısık ateşte altın rengi alana kadar sürekli karıştırarak kavur.

2. Şekerli Süt Eklenmesi:

- Ayrı bir kaptaki süt ve şekeri karıştırarak ısıt.
- Kavrulmuş irmiğin üzerine sıcak sütlü karışımı yavaş yavaş ekle, sürekli karıştır.

3. Ceviz ve Tarçın Eklenmesi:

- Karışım kıvam aldığı anda ceviz içi ve tarçını ekleyerek birkaç dakika daha pişir.
- Ocaktan alıp 10 dakika dinlendir.

4. Servis:

- Tatlıyı kaselere alıp üzerine kaymak veya dondurma ekleyerek servis et.
- Antep fıstığı serpererek süsle.

>> **İpucu: Cennet Çamuru'nu daha yoğun bir lezzet için fıstıklı dondurma veya bal ile de servis edebilirsiniz!**

Kiraz'ın
Mutfađı