ÇİKOLATA SOSLU İRMİK TATLISI

https://yemek.name

1/2 bardak irmik
1 su bardağı rendelenmiş hindistancevizi
1 su bardağı şeker
1/2 su bardağı su
1/3 su bardağı dövülmüş ceviz
2 yemek kaşığı tereyağı
Çikolata sosu için:
1/2 (170 g) yarı tatlı (semisweet) çikolata
2 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı sıvı yağ

Yağı eritin, irmiği ekleyip açık kahverengi olana kadar kavurun.
Hindistancevizini ekleyin ve 5 dakika daha kavurun.
Ayrı bir tencereye su ve şekeri ekleyin, şeker eriyip hafif şurup kıvamını alıncaya kadar ateşte tutun.
Şurubu irmiğe ekleyin ve iyice karıştırın.
Üzerini kapatın ve 30 dakika soğumaya bırakın.
Küçük kaselere aktarıp çikolata sosu hazırlanana kadar buzdolabında bekletin.
Çikolata ve tereyağını benmari usulü eritin. Sıvı yağı yavaşça ekleyin ve karıştırın.
Tatlıyı kaplardan ters çevirerek çıkartın ve çikolata sosunu sıcakken hemen üzerlne dökün ve sos iyice donana kadar buzdolabında bekletin.

© lezzetler.com tarif no:128742 • adı:Çikolata Soslu İrmik Tatlısı • gönderen:sarımsak • indirme tarihi:26.04.2024 - 16:43