



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEK JÖLELİ İRMİK TATLISI

1 paket çilekli jöle,
15 çorba kaşığı tozşeker,
7 çorba kaşığı irmik,
yarım paket margarin,
4 su bardağı süt.
Süslemek için:
Çilek

Öncelikle jöleyi paketin üzerindeki tarife göre hazırlayın. Daha sonra genişçe bir kek kalıbına dökün. Dilerseniz içine çilek, frambuaz gibi meyveler de koyabilirsiniz. Hazırladığınız jöleyi buzluğa koyup, donmasını bekleyin. Başka bir tencerede tozşeker, irmik ve süt ile margarini karıştırın. Orta ateşte, sürekli karıştırarak koyulaşana kadar pişirin. Muhallebi kıvamına gelince ocaktan alıp, soğumaya bırakın. Soğuturken ara sıra karıştırarak üzerinin kaymaklanmasını engelleyin. Buzluktaki jöleyi çıkarın. Üzerine irmikli muhallebiyi dökün. Tekrar buzdolabına koyun. Tatlı donup, kaılaştığı zaman buzdolabından alın. Düz bir tabağa ters çevirip, koyun. Ortasına çilek doldurun. Dilimleyerek soğuk servis yapın.

[ML® İrmikli Şeftali Tatlısı için tıklayın](#)[ML® Çilekli İrmik Tatlısı için tıklayın](#)