



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ İRMİK

1 su bardağı Selva çilekli irmik

2 çay bardağı toz şeker

3 su bardağı süt

1 yemek kaşığı margarin

Sos için:

1 su bardağı taze çilek veya çilek marmeladı

1 yemek kaşığı nişasta

1 çay bardağı şeker

2 çay bardağı su

Sütün içerisinde Selva Çilekli İrmik'i ve şekeri ilave edip önce kuvvetli ateşte sonra da kısık ateşte karıştırarak koyulaşmaya kadar pişirin. Koyulaşınca içerisinde margarin ekleyip iyice çirpin.

Boza kıvamına gelince suyla ıslatılmış tepsiye veya kâselere dökün.

Kabı hafifçe sallayıp düzleştirin. Yüzeyinin kurumaması için folyo veya film ile kapatın.

Oda sıcaklığına geldikten sonra en az 4 saat buzdolabında bekletin.

Tatlinizi, kâseleri servis tabağına ters çevirerek veya tepside dilimleyerek servis yapın.

İsteğinize göre servis yapmadan önce üzerini çilek sosuyla süsleyin.

Sosun Hazırlanışı: Taze çilekleri rondoda parçalayın. Üzerine su, şeker ve nişastayı ilave ederek karıştırın ve bir taşım kaynatıp koyulaştırın. Taze çilek yerine çilek marmeladı da kullanabilirsiniz. Soğuyan tatlinizin üzerine dökerek servis yapın.

