



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİSKÜVİLİ MUZLU İRMİK TATLISI

10 kaşık şeker
9 kaşık irmik
1 kilo süt
1 paket kakaolu bisküvi
Yarım su bardağı cevizçi
2 adet muz
1 kaşık tarçın

İrmik, süt, şeker kaynayana kadar karıştırarak pişirilir.(öbek öbek delikler oluşur. O zaman pişmiş demektir.) Ocaktan alınır, içine vanilyası karıştırılır. Pişen muhallebinin yarısı önceden hafif ıslattığımız bir dikdörtgen borcam tepsiye dökülür. Üzerine önce bisküviler, sonra muzlar dizilir.Daha sonrada ceviz serpilir.(bir avuç kadar cevizi üzeri için ayır) Kalan muhallebi üzerine dökülür. Kalan bisküviler ya havanda dövülür. Ya da robottan geçirilir. Tarçın ve ceviz, bu karışım ile harmanlanır ve sıcak tatlının üzerine serpilir. Bir tepsi ile üzerini kapatarak dışarıda soğumaya bırakılır. Son olarakta üzerini streç ile kapatıp buzdolabında en az 3 saat bekledikten sonra servis yapabilirsiniz.