



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU İRMİK TATLISI

MALZEMELER

1/2 KG HAVUÇ

1 SU BARDAĞI SÜT

1/2 SU BARDAĞI ŞEKER

50 GR. CEVİZ VEYA FINDIK

125 GR. TEREYAĞI

1 SU BARDAĞI İRMİK

1 SU BARDAĞI ŞEKER

3,5 SU BARDAĞI SÜT

1 PAKET KREM ŞANTI

1 SU BARDAĞI SÜT (KREM ŞANTI İÇİN)

HİNDİSTANCEVİZİ

Havuçların kabuklarını soyarak rendeleyelim. İçine 1 su bardağı sütü ve 1/2 su bardağı şekeri ilave ederek, havuçlar sütü çekip yumuşayana dek çırpalım. İçine cevizleri ilave edip bekletelim. Tereyağını eritemiz. İçine irmiği ilave ederek hafifçe pembeleşirene dek sürekli karıştırarak kavuralım. 3 su bardağı sütü ve şekeri ilave ederek, karıştırarak koyulaşana dek pişirelim. Karışımı hafifçe ıslatılmış köşeli bir kalıba boşaltıp yayalım. Üzerine havuçlu harcı yayalım. Krem şantiyi süt ile koyulaşana dek çırpalım ve havuçlu karışımın üzerine yayalım. Üzerine bolca hindistancevizi serpekim. Soğutup dilimleyerek servis yapalım.

[ML® Havuçlu İrmik Tatlısı için tıklayın](#)