



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU İRMİK TATLISI

Ayşe Tüter

1 su bardağı irmik
125 gr. margarin
3 su bardak süt
1 su bardak şeker
500 gr. havuç
1 su bardağı ceviz
1 su bardağı şeker
1 su bardağı süt
1 kase dolusu krem şanti
Taze mevsim meyvesi (çilek, nar, muz, portakal, kivi)

Bir su bardağı irmiği 125 gr. margarin ile kısık ateşte 20 dk. kavurun. Süt ve şeker koyup karıştırın ve boza kıvamına gelince ateşten alın. Islatılmış bir cam tepsiye dökün. Diğer tencerede rendelenmiş havuca bir bardak süt ve bir bardak şeker ilave edin. Havuçlar yumuşayınca kadar pişirin. Soğuyunca ceviz koyun ve irmiğin üzerine yayın. Soğuduktan sonra üzerine 1 kase kremşanti yayın. 1 gece dolapta bekletip üzerine küçük küçük doğranmış mevsim meyveleri koyup servis yapın.