



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İRMİK TATLISI (ÇİLEKLİ)

10 orba kaşığı irmik
10 orba kaşığı tozşeker
1 kg. süt
Sos için:
Yarım kg. ilek
1 ay bardağı pudraşekeri

Bir tencerede irmik, tozşeker ve sütü 10 dakika kaynatın. Su ile ıslatılmış bir kabin içine sıcakken dökün. Oda sıcaklığına gelene kadar soğumaya bırakın. Daha sonra buzdolabına koyup, bir saat bekletin. Sos için çilekleri ve pudraşekeri önce blenderdan, ardından süzgeçten geçirin. Tatlıyı buzdolabından çıkarıp, servis yapacağınız kaba ters çevirin. Üzerine ilekli sosu gezdirerek servis yapın.