ISPANAKLI İRMİK TATLISI

8 yaprak ıspanak
6 yemek kaşığı irmik
12 yemek kaşığı toz şeker
1 yemek kaşığı buğday nişastası
2 paket vanilya
4 su bardağı süt
Kakaolu Muhallebi için :
2 su bardağı süt
1 yemek kaşığı kakao
1 yemek kaşığı margarin
2 yemek kaşığı un
5 yemek kaşığı toz şeker
50 gr. bitter çikolata

Ispanak yapraklarını iyice yıkayıp rondoya koyun. Üzerine yarım çay bardağından biraz az sıcak su ekleyip rondoda iyice çekin.
Tencereye alın. Üzerine irmik, toz şeker, vanilya, nişasta ve sütü ekleyip karıştırarak koyulaşana dek pişirin. Islatılmış borcama döküp soğutun.
Bir tencerede sosu için süt, kakao, un, toz şekeri karıştırıp pişirin. İndirmeye yakın margarini ekleyin. Bitter çikolatayı ekleyip eritin ve tatlının üzerine dökün. Buzdolabında soğutup servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:104214 • adı:Ispanaklı İrmik Tatlısı • gönderen:siyami • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:27