



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAMELLİ İRMİK TATLISI

1 litre süt
1 su bardağı tozşeker
1 yumurta
1 su bardađı irmik
1 limon kabuđu rendesi
1 paket vanilya
3 ay Kasığı hindistancevizi

Sekerin yansını küçük bir tencereye alın, orta ateşte açık kahverengi renk alana kadar pişirin. Orta büyüklükte yayvan bir kaba dökerek soğutun. Diđer taraftan sütün içine yumurta, irmik, limon kabuğu rendesi, kalan şekerini ilave ederek, muhallebi tavanıma gelene kadar pişirin. En son vanilvayı ekleyin. Muhallebiyi soğutulmuş karamelin üzerine dökün. Buzdolabmda en az 3-4 saat beklettikten sonra bir tabağa ters çevirin. Hindistancevizi veya fındık ile süsleyerek servis yapın.

Not: Karameli hazırladıktan sonra, çabuk bir şekilde kaba dökmek gerekir. Aksi halde kalınlaşıır, atası güçleşir.