



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

## KAYISILI İRMİK TATLISI

- 8 Çorba Kaşığı İrmik
- 1 Kase Kuru Kayısı
- 1 Adet Limon Kabuğu Rendesini
- 1 Çorba Kaşığı Nişasta
- 1 Litre Süt
- 1 Su bardağı Toz Şeker
- Üzeri İçin:
- 2 Su bardağı Kayısı Suyu
- 1 Çorba Kaşığı Nişasta

Tencereye soğuk sütü döküyoruz. Toz şekeri, irmiği, nişastayı üzerine alıp çırpma teliyle karıştırarak pişiriyoruz. Önceden ıslatılmış, yumuşamış, küp doğranmış kayısıları ve limon kabuğu rendesini ilave edip karıştırarak pişiriyoruz. Pişen kayısıli irmikli kremayı tabağa oturttuğumuz, çift tarafı açık çemberin içine döküyoruz. Kaşıkla yayarak üzerini düzeltiyoruz. Başka bir tencereye hazır meyve suyunu döküyoruz. Üzerine nişastayı alıp çırpma teliyle karıştırarak kaynatıyoruz. Sos kıvamına gelince irmikli karışımın üzerine dökerek kapatıyoruz. Oda sıcaklığına geldikten sonra üzerine streç film kapatıp bir gece buzdolabında dinlendiriyoruz. Servis etmeden önce üzerini çırpılmış kremşanti ve nane yapraklarıyla süslüyoruz.

