



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ İRMİK TATLISI

<https://www.elele.com.tr>

- 1 litre süt
- 1 su bardağı irmik
- 12 yemek kaşığı tozşeker
- 1 paket vanilya
- 1 çay kaşığı tarçın
- 2 adet orta boy tatlı elma

Süt, irmik ve tozşeker orta boy bir tencereye koyulur. Üzerine vanilya ve tarçın serpiştirilir. Kabukları soyulan elmalar rendelenir. Elma rendesi avuçlar arasında sıkılır ve irmikli karışımın olduğu tencereye aktarılır. Ocakta orta ısı ateşte, sürekli karıştırılarak tatlı pişirilir. Koyulaşıp muhallebi kıvamına gelen tatlı, kaynamaya başladıktan 1-2 dakika sonra ocaktan alınır ve ılık hale gelmesi beklenir. Diğer taraftan, orta boy cam kalıp ya da şekilli bir plastik kalıp suyla çalkalanır. Ilık hale gelen irmik tatlısı bu kalıba aktarılır ve üzeri düzeltilerek buzdolabında bir gece bekletilir. Ertesi gün tatlı servis tabağına ters çevrilir. Taze elmalarla süslenip dilimlenerek servise sunulur.

