



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

MEYVELİ İRMİK TATLISI

Malzemeler;

1 Su bardağı İrmik

4 Su bardağı Süt

Yarım Su Bardağı Şeker

Yarım Çay Bardağı Sıvı Yağ Yada Margarin

Mevsim Meyveleri (isteğe bağlı)

1 Paket Tart Jöle (yine isteğe bağlı iki paket de olabilir).

1 Fiske Gıda Boyası Veya Oralet yada Hazır Toz Meyva Suyu

Önce tenceye yağ konur irmik ilave edilir ve şeker konularak irmik kaynayana kadar karıştırılır. Tarifte verilen miktarlar kullanılan maddeye göre değişeceği için kıvamı sert olması gerektiğini belirtelim. Sütün miktarı buna göre azaltılmalıdır. Kaynadıktan sonra kek kalıbına yada cam tepsiye konur. Tatlımız buzdolabında soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra isteğe göre kivi, muz, portakal, mandalina yahut ahududu, çilek, böğürtlen gibi meyvelerden damak tadınıza uygun iki yada üç çeşidi ince doğrayıp güzel bir şekilde irmiğin üzerine dizin. Daha sonra tart jölenizi paketin arkasındaki tarife göre lakin suyu biraz daha az olacak şekilde ayarlayın. İçerisine varsa oralet gibi toz meyve sularından bir fiske koyun. Zira tart jöle şeffaf beyaz bir renktedir. Burada normal jöleyi kullanmamamız tart jölenin daha katı oluşundan. Jöle meyvelerin üzerine dökülecek buna göre eyer jöle severseniz yahut kalıbınız büyükse iki paket hazırlayabilirsiniz. Daha sonra jöleli irmik tekrar soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra bıçak yardımıyla kenarlarından hafif kavlatarak bir poşetin üzerine ters çevrilir ve kalıptan çıkarılır, kesilmesi kolay olacak başka bir kaba konur. İstenilen şekilde dilimlenerek servis yapılır.

[ML® Karamelli İrmik Tatlısı için tıklayın](#)[ML® Kakaolu Vişneli İrmik Tatlısı için tıklayın](#)