MEYVELİ LİMONLU İRMİK TATLISI

Tülay Mumcu

8 çorba kaşığı irmik
12 çorba kaşığı şeker
1 lt süt
1 paket vanilya
Tarçın (isteğe bağlı)
1 paket kare bisküvi
1 paket krem şanti
İsteğe göre mevsim meyveleri
1 adet limon kabuğu rendesi

Sütün hepsini tencereye boşaltıp irmik, şeker ve vanilyayı ekleyin. Sürekli orta ateşte göz göz olana dek karıştırın. Koyu kıvama gelince limon kabuğu rendesini ekleyin. Cam bir kabı suyla ıslatıp bu tatlının yarısını döküp 1 kat bisküvi döşeyin ve kalan yarısını da üzerine ekleyip soğutun. Soğuyan tatlıyı pasta tabağına ters çevirip üzerini isteğe göre krem şanti ve meyvelerle süsleyin.



© lezzetler.com tarif no:117693 • adı:Meyveli Limonlu İrmik Tatlısı • gönderen:babik • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:33