



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PELTELİ İRMİK TATLISI

Malzemeler:

4 su bardağı süt
1 su bardağı irmik
1 su bardağı toz şeker
1 paket vanilya

Pelte için:

2 adet limon suyu
1 adet limon kabuğu rendesi
1 çay bardağı toz şeker
2 su bardağı su
2 çorba kaşığı buğday nişastası

Yapımı:

Süt, irmik, toz şeker sürekli karıştırarak kıvam alana kadar pişirilir. Ateşten almadan hemen önce vanilya katılır. Diğer tarafta pelte malzemesinin tümü bir tencereye aktarılır, orta ateşte karıştırarak kıvam alana kadar pişirilir. İki malzeme kat kat konarak kaselere paylaşılır. Buzdolabında soğuduktan sonra servise sunulur.