



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

3 RENKLİ İRMİK TATLISI

- 1 lt. süt
- 12 yemek kaşığı irmik
- 12 yemek kaşığı toz şeker
- 1 adet limon kabuğu rendesi
- 1 paket vanilya
- 1 yemek kaşığı kakao
- 2 adet havuç
- 1 yemek kaşığı pudra şekeri

Süt, şeker ve irmiği tencereye koyup karıştırarak pişiriyoruz. Ocaktan almaya yakın vanilya ve limon kabuğu rendesi ilave ediyoruz. Karıştırıp yoğunlaştığında ocaktan alıyoruz. Başka bir tencerede doğradığımız havulara biraz su koyup haşlıyoruz. Yumuşadığında suyu ve biraz pudra şekeriyle blanderdan geçiriyoruz. Orta boy borcamı yağlıyoruz. 1/3 n borcamı sade irmik tatlısını yayıyoruz. Geri kalan irmik tatlısını ikiye bölüyoruz. Bir tanesine kakao ekleyip karıştırıyoruz. Sade irmik tatlısının üzerine yayıyoruz. Diğerine blanderdan geçirdiğimiz havuçları ekleyip karıştırıyoruz. kakaolu irmik tatlısının üzerine döküp yayıyoruz. Buzdolabında soğutup dilimleyip servis yapıyoruz.