



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

3 RENKLİ İRMİK TATLISI

- 2 su bardağı irmik
- 2 litre süt
- 2 su bardağı şeker
- 2 yemek kaşığı kakao
- 1 çay bardağı çilekli puding veya çilek
- 1 çay bardağı hindistancevizi
- 2 paket şekerli vanilin
- 1 yemek kaşığı margarin

2 litre süte irmiği ve şekerini yavaşça ekleyerek karıştırın. Kaynayıp göz göz olmaya başladıktan sonra kısık ateşte birkaç dakika daha kaynatın. İçine 2 vanilini ve 1 yemek kaşığı margarini ekleyip iyice karıştırın. Tencereyi ocağın altına aldıktan sonra karışımı 3 kaba paylaşın. Bir kaba 2 yemek kaşığı kakao ve diğer bir kaba da 1 çay bardağı çilekli pudingi veya rondodan geçirdiğiniz çilekleri ekleyin. Çilekli olanın içine birde hindistan cevizi ekleyin. Kaymak tutmadan borcama ya da kek kalıbına kakaolu olanı yayın. Sıcaklığı gittikten sonra bir şey eklediğiniz beyaz olanı kakaolunun üzerine dökün. O da soğuduktan sonra çilekleri üzerine dökün. Oda sıcaklığına geldikten sonra dolaba koyup soğutun.