



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AHUDUDULU SÜTLÜ İRMİK TATLISI

25 gr tereyağı
1 litre süt
9 yemek kaşığı şeker
9 yemek kaşığı irmik
1 paket tart jölesi
50 gr ahududu
25 gr dövülmüş fıstık
1 su bardağı süt

Sütü tencereye koyalım. İçine 9 yemek kaşığı şeker ve 9 yemek kaşığı irmiği ve tereyağını koyup, karıştırarak pişirelim. Uygun bir borcama dökelim ve soğumaya bırakalım. Soğuyan tatlımızın üzerinde ahududuları dizelim ve tart jölesini poşetin arkasındaki tarife göre hazırlayıp üzerine dökelim. Oda sıcaklığında geldiğinde buzdolabına koyup en az 3-4 saat dinlendirelim. Tatlımız servise hazır.

