



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖĞÜRTLENLİ İRMİK TATLISI

Böğürtlenli karışım:

1 su bardağı püre haline getirilmiş böğürtlen

2 yemek kaşığı toz şeker

300 g tatlı lor peyniri

1 limon kabuğu rendesi

1 çay bardağı iri kırılmış badem

İrmik tatlısı:

1 poşet Dr. Oetker İrmik Tatlısı

2,5 su bardağı süt

1 tatlı kaşığı tereyağı

1 limon kabuğu rendesi

Böğürtlenli sos:

1 su bardağı püre haline getirilmiş böğürtlen

2 yemek kaşığı toz şeker

2 yemek kaşığı su

1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Mısır Nişastası

Kalıp:

Kare kalıp (22x22 cm)

Püre halindeki böğürtlenleri ve toz şekeri bir tencereye alıp orta ateşte pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2 dakika daha pişirin. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Soğuyan böğürtlenleri çırpma kabına alın, lor peyniri ve limon kabuğu rendesini ekleyip mikserin orta devrinde 2 dakika çırpın. Bademleri ilave edin ve karıştırın. Karışımı kalıba alın ve yayın. Buzdolabına alın ve 1 saat bekletin. Sütü tencereye alıp üzerine irmik tatlısı poşetini boşaltın. Orta ateşte karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın. Tereyağı ve limon kabuğu rendesini ilave edip 5 dakika daha karıştırarak pişirin. Ocaktan alıp 10 dakika karıştırarak soğurun. Kalıptaki böğürtlenli karışımın üzerine yayın. Oda sıcaklığına gelince tekrar buzdolabına alın ve 20 dakika bekletin.

Böğürtlen ve toz şekeri tencereye alın. 2 yemek kaşığı suyu kaseye alıp üzerine nişastayı ilave edin ve eriyinceye kadar karıştırın. Bu karışımı tenceredeki böğürtlenin üzerine dökün ve orta ateşte karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2 dakika daha pişirin. Ocaktan alıp arada karıştırarak soğutun.

Hazırladığınız böğürtlen sosu kalıptaki tatlının üzerine yayın ve buzdolabında 1 saat daha bekletin. Dilimleyerek servis yapın



