



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA SOSLU İRMİK TATLISI

1 litre süt
8 yemek kaşığı irmik
8 yemek kaşığı şeker
3 yemek kaşığı Hindistan cevizi
1 paket vanilya
Üzeri için:
1 paket bitter çikolata sosu
2 su bardağı süt veya su

Bir tencereye, süt, irmik ve şekerini alınız. Orta hararetli ateşte sürekli karıştırarak muhallebi kıvamında pişirin. Son aşamada Hindistan cevizi ve vanilyayı ekleyin, göz göz olunca ocaktan alın.

İyice ıslattığınız ya da streç film serip hafifçe ıslattığınız kalıba sıcak muhallebiyi dökün. Oda sıcaklığına gelene kadar bekletin. Buzdolabının orta rafında iyice soğuması için bekletin.

Çikolata sosu için bir tencereye çikolata sosu ve süt veya suyu alın. Göz göz olana kadar pişirin. İlinmaya bırakın.

Soğuyan tatlıyı dolaptan çıkarın ve servis tabağına ters çevirin. Üzerine ılınan çikolata sosunu dekorlu bir biçimde dökün. İyice soğuması için tekrar buzdolabına kaldırın. Soğuduktan sonra dilim dilim kesip servis yapın.

