



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATA SOSLU İRMİK TATLISI

- 100 Gr Sana Klasik
- 1 Adet limon kabuğu rendesi
- 1 Paket ÇİKOLATALI SOS
- 1 Paket kakaolu bisküvi
- 1 Yeterince hindistan cevizi (süsü için)
- 1 Paket vanilya
- 1 Su Bardağı irmik
- 1 Litre süt
- 1 Su Bardağı şeker

Bir tencereye irmik,şeker,süt,limon kabuğu rendesi konulup koyulaşana dek pişirilir. piştikten sonra vanilya ilave edilip karıştırılıp kalıba 1-2 kelepçe kalıba konur. üzerine kakaolu bisküvi,üzerine tekrar irmikli karışım üzerine tekrar kakaolu bisküvi dizilir. üzerine kalan irmikli karışım dökülüp buzdolabına kaldırılır.. 5-6 saat sonra kalıptan ters çevrilerek çıkartılır. son olarakta üzerine hazırladığımız çikolata sos gezdirilip hindistan cevizi ile süslenir.