



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATA SOSLU İRMİK TATLISI

- 50 Gr Sana Mutlu Aile
- 80 gr bitter çikolata
- 1 Çay Bardağı krema
- 1 Yemek Kaşığı rendelenmiş portakal kabuğu
- 2 Yemek Kaşığı rendelenmiş portakal kabuğu
- 1 Kg. süt
- 2 Yemek Kaşığı Portakal Suyu
- 10 Yemek Kaşığı toz şeker
- 10 Yemek Kaşığı irmik

Portakal suyu, Süt, irmik ve toz şekeri derin bir tencerede orta ateşte kaşıkla sürekli karıştırarak kaynayınca dek güzelce pişiriniz. Bu karışım kaynamaya başlayınca ise rendelenmiş portakal kabuğunu ve sana yağı ekleyerek ocaktan alın. Su ile ıslatılmış olduğumuz kalıba bu hazırladığınız karışımı düzgün bir şekilde aktarın, oda sıcaklığına gelinceye kadar bu şekilde bekletin. Buzdolabına koyarak en az 2- 3 saat kadar bekletin. Kremayı küçük ve derin bir sos tenceresi içerisinde fazla kaynatmadan güzelce ısıtın ardından çikolataları küçük parçalar şeklinde bölerek kremaya katın ve eriyinceye dek karıştırın. Tatlıyı kalıptan çıkartarak üzerine çikolatalı sos dökerek rendelenmiş portakal kabuğu ile süsleyerek servis yapınız.