



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATALI İRMİK TATLISI

<https://www.elele.com.tr>

1 litre süt  
Yarım ay bardağı portakal suyu  
10 yemek kaşığı irmik  
2 yemek kaşığı rendelenmiş portakal kabuğı  
10 yemek kaşığı toz şeker  
zeri için:  
80 gr bitter çikolata  
1 ay bardağı krema  
Rendelenmiş portakal kabuğı

Süt, portakal suyu, irmik ve toz şekeri bir tencereye alıp orta ateşte sürekli karıştıarak kaynayıncaya kadar pişirin. Kaynamaya başlayınca rendelenmiş portakal kabuğunu ilave edip ocaktan alın. Su ile ıslatılmış kalıba karışımı aktarın ve oda sıcaklığına gelinceye kadar bekletin. Buzdolabına alarak en az 2 saat bekletin. Kremayı küçük bir sos tenceresinde kaynatmadan ısıtın. ikolataları küçük parçalara bölüp kremaya ekleyin ve eriyinceye kadar karıştıran. Tatlıyı kalıptan çıkartıp dilimleyin. zerine ikolata sos döküp rendelenmiş portakal kabuğı ile süsleyerek servis yapın.

