



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİLEK JÖLELİ İRMİK MUHALLEBİSİ

Ayten Sapmaz

1 Kg. Süt  
2 Çay Bardağı İrmik  
50 Gr. Tereyağ  
1.5 Su Bardağı Şeker  
1 Paket Çilekli Jöle  
1 Paket Vanilya  
4 Sap Taze Nane

1 kilo sütü, 2 çay bardağı irmiği, 50 gram tereyağını, 1 buçuk su bardağı şekeri ve vanilyayı büyükçe bir tencereye koyalım. Kaynayınca kadar devamlı karıştırarak pişirelim. Muhallebi yüzeyince hafif kabarcıklar (balon gibi) belirince altını kapatalım. Muhallebiyi kurlara paylaşalım ve soğumasını bekleyelim. Ayrı bir kaptaki jöleyi hazırlayalım. Ben marketlerde satılan, yapımı basit jöleleri tercih ediyorum. Tarife göre hazırladığımız jöleyi de muhallebiyi koyduğumuz kurlara paylaşalım. Yarım saat dolapta dinlendirelim. Soğuduktan sonra nane yaprağı ile süsleyip servis edelim. Sunumumuzu şıklaştırmak istiyorsak mevsim meyveleriyle süsleme de yapabiliriz.