



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEK SOSLU İRMİK TATLISI

<https://migros.com.tr>

1 kg. süt
7 çorba kaşığı irmik
14 çorba kaşığı toz şeker
1 paket vanilya
8-10 adet çilek
1 çorba kaşığı şeker

1. Süt, irmik ve şeker tencereye koyup karıştırarak pişirin.
2. Kaynayınca altını kapatıp vanilyayı ekleyin ve karıştırın.
3. Büyük kare cam kaseyi ıslatıp tatlıyı dökün.
4. Üstünü düzelterip soğumaya bırakın.
5. Soğuyunca dolaba koyup en az 1 saat bekletin.
6. Çileği ve şekerini bir kaba koyup blendırdan geçirin.
7. Soğuyan tatlıyı dilimleyip tabağa koyun.
8. Üstüne sosu döküp soğuk servis yapın.

