



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEK SOSLU İRMİK TATLISI

Elif Korkmazel

10 çorba kaşığı irmik
10 çorba kaşığı toz şeker
1 kg. süt Çilekli sos için:
500 gr. çilek
1 çay bardağı pudra şekeri

İrmik, toz şeker ve sütü 10 dakika kaynatın. Suyla ıslatılmış derin bir kabın içine dökün. Oda ısısına gelince buzdolabına koyup bir saat bekletin. Çilek ve pudra şekerini önce blenderden, ardından süzgeçten geçirin. İrmik tatlısını servis tabağına çıkarıp üzerine çilekli sosu dökün. Dilimlenmiş çileklerle süsleyerek servis yapın.