



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ İRMİK TATLISI

500 mililitre süt
1 su bardağı toz şeker
9 yemek kaşığı irmik
1 yemek kaşığı tereyağı
1 paket vanilya
1 yemek kaşığı hindistancevizi
Çilekli harcı için:
12 adet çilek
1 yemek kaşığı toz şeker

Çileklerin saplarını çıkarıp ortadan ikiye bölün.

Çilekleri mutfak robotuna koyun ve üzerlerine toz şekeri ilave edin. Karışım tamamen püre haline gelene kadar mutfak robotunu çalıştırın. Çilek püreniz hazır.

Sütü derin bir tencerenin içine alın. Daha sonra irmiği tencereye ilave edin.

Tencereyi kısık ateşte karıştırarak pişirin. İyice kıvam alana kadar karıştırın. Dibinin tutmamasına özen gösterin.

Kıvamı yoğunlaşmaya başlayınca tencereye vanilyayı ilave edip ocaktan alın.

Tencere soğumadan tereyağını ekleyin ve muhallebinin içinde eritin.

Tenceredeki sütlü karışım ilk sıcaklığını attıktan sonra hazırladığınız çilek püresini de tencereye ekleyin.

Hindistancevizini de karışıma ilave edip güzelce karıştırın.

Tatlinizi servis kaselerine pay edin. Soğuması ve dinlenmesi için buzdolabında birkaç saat beklettikten sonra üzerini dilediğiniz gibi süsleyin. Hemen soğuk servis edebilirsiniz.

