



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ İRMİK TATLISI

8 çorba kaşığı irmik
10 çorba kaşığı toz şeker
1 litre süt
1 paket vanilya
1 su bardağı dövülmüş ceviz
12 adet çilek
1 paket toz çilek jölesi
2,5 su bardağı kaynar su

İrmik, toz şeker, süt ve vanilyayı tencereye alın. Karıştırarak orta ateşte kıvam alana dek pişirin. İki dakika daha kaynatıp, ıslatılmış orta boy bir dikdörtgen kaba yarısını dökün. Üzerine ceviz serpiştirip, kalan irmikli karışımı yayın. Ilındıktan sonra üzerine dilimlenmiş çilek yerleştirin. Ayrı bir yerde jöle ve kaynamış suyu, jöle eriyene dek karıştırın. Ilındıktan sonra çileklerin üzerine gezdirin. Bir saat buzdolabının alt rafında dinlendirin. Dilimleyip servis yapın.

