



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ İRMİK TATLISI

10 çorba kaşığı şeker
10 çorba kaşığı irmik
1 litre süt
1 paket vanilya
Meyveleri için:
30 adet çilek
1 çay bardağı böğürtlen (istenirse)
1 çorba kaşığı nişasta
Yarım çay bardağı su
4 çorba kaşığı şeker

Öncelikle sütü tencereye döküp içine şekeri, irmiği ekleyip karıştırarak kaynatın. Göbek atıncaya kadar kaynatın ve ocaktan alın. Suyla çalkalanmış bir kabin içine bu karışımı dökün. Soğuyup donmasını bekleyin. Bu arada çilekleri irice doğrayıp bir tavanın içine ekleyip şekeri üzerine serpin. Bir taşım kaynatın ve içine suyla açılmış nişastayı döküp bir taşım daha kaynatın. Ocaktan alıp, soğumuş tatlıyı servis tabağına ters çevirip yanında pişirdiğiniz çilekleri servis yapın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 24.06.2024