



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ JÖLELİ İRMİK TATLISI

Tülay Mumcu

- 1 lt. süt
- 1 su bardağı irmik
- 1.5 su bardağı toz şeker
- 1 paket vanilya
- 1 paket çilekli jöle
- 1 paket krem şanti
- İsteğe göre mevsim meyvesi

Sütün içine irmiği şekeri ve vanilyayı koyup orta dereceli ateşte karıştırarak kaynatın. Kaynayan tatlıyı bir kaba döküp soğutun. 1 paket isteğinize göre jöle ve krem şantiyi hazırlayın jöleyi ılıyınca tatlının üzerine dökün. krem şantiyle süsleyin. Krem şantinin birazını sütle açarak poşette küçük bir delik yardımıyla incecik bir çizgi ile jöle soğumadan çizin ve bıçakla yukarı doğru çekerek süsleyin. Dilediğiniz meyveyle süsleyip dolapta soğumaya bırakın.

