



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DONDURMALI İRMİK TATLISI

3 çorba kaşığı nişasta
2 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı irmik
1 çay bardağı şeker
2 su bardağı süt
2 paket vanilya
3 çorba kaşığı şeker
1 su bardağı irmik
1,5 su bardağı süt
2 çorba kaşığı şeker
200 gram vanilyalı dondurma
100 gram çilek reçeli

Muhallebiyi yapmak için tencerede süt, un, şeker, nişasta ve irmiği sürekli karıştırıp kıvama getirin. Koyulaşınca ocaktan alıp içine vanilya ekleyin, soğumaya bırakın. Bir tavada tereyağı ve irmiği 10 dakika kavurup içine şekeri ekleyin ve karıştırın. Sütü de ekleyip helva gibi pişirin. Bir kaseye bu karışımdan bastırıp bir miktar yayın. İçine de muhallebi koyup servis tabağına ters çevirin. Ilık ya da soğuk olarak ikram edilebilir.



Fotoğraf "şans eseri" tarafından gönderildi. 19.02.2020