



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

DONDURMALI İSPANAKLI İRMİK TATLISI

www.sefabdullahusta.com

- 1 litre süt
- 1 su bardağı irmik
- 1,5 su bardağı toz şeker
- 1 paket vanilya
- 1 yemek kaşığı nişasta
- 1 kase yıkanmış ıspanak
- 1 su bardağı file veya toz fındık
- 100 gr dondurma

Öncelikle tatlının ıspanakların saplarından ayırıp yaprak kısımlarını yıkayalım. Yıkadıktan sonra bir tencereye alıp üzerine su ilavesi yapalım ve pişmeye bırakalım. ıspanakları yumuşayana dek pişirelim ve yumuşadıktan sonra tencereden alıp rondonun içerisine yerleştirelim. Bu aşamada ıspanakları püre kıvamına gelene dek çırpalım ve suyunu sıkıp bir kaseyin içerisine yerleştirelim. Sütü tatlının pişeceği tencereye alıp üzerine toz şeker, un, nişasta, vanilya ve irmik ilavesi yapıp çırpma teli ile karıştıralım. Karışımında topaklanma kalmamasına özen gösterelim ve ocağın altını orta harlı olacak şekilde açalım. Muhallebiyi bu şekilde sürekli karıştırarak pişirelim ve tatlı göz göz bir kıvama geldiğinde içerisine haşlayıp püre haline getirdiğimiz ıspanakları ilave edip karıştıralım. Tatlıya ıspanakları ekledikten sonra bir iki dakika daha pişirip ocağın altını kapatalım. ıspanaklı irmik tatlısını arzu ettiğiniz bir kalıbın içerisine veya tepsiye döküp soğumaya bırakalım. Tatlı soğurken üzeri için verilen kremayı bir pişirme kabına alıp kısık ateşte sürekli karıştırarak kaynatalım. Krema kaynamaya başladığında içerisine çikolataları ilave edip karıştıralım ve çikolatalar kremanın içerisinde eridiği zaman tahta kaşık ile tekrar karıştıralım ve çikolata sosu ılıdığında soğuk olan tatlının üzerine gezdirip sunum yapalım. Arzu ederseniz dondurmayla da servis edebilirsiniz tatlıyı servis tabaklarına aldıktan sonra da süsleme işlemini gerçekleştirebilirsiniz.

