



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI İRMİKLİ TATLI

<https://www.elele.com.tr>

Tabanı için:

1 elma

150 g kakaolu kek

1 yemek kaşığı pudra şeker

1 paket vanilya

2 yemek kaşığı krema

2 yemek kaşığı hazır çikolata sos

İrmik tatlısı için:

7 yemek kaşığı irmik

7 yemek kaşığı toz şeker

1 yemek kaşığı tereyağı

1 litre süt

1 paket vanilya

Üzeri için:

Toz Antep fıstığı

Rendelenmiş çikolata

Elmayı rendeleyin. Keki ufalayarak elmaya karıştırın. Pudra şeker, vanilya, krema ve sosu ilave edip iyice karıştırın. Karışımı servis kuplarına paylaşın. İrmik tatlısı için tüm malzemeyi bir tencerede sürekli karıştırarak kısık ateşte pişirin. Hafif ılınca elmalı kek karışımlarının üzerlerine paylaşın. İlininca buzdolabına alın. Bir saat bekletip üzerini toz Antep fıstığı ve rendelenmiş çikolata parçaları ile süsleyerek servis yapın.

