



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ İRMİK TATLISI

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

1 litre süt
1 su bardađı irmik
12 yemek kaşığı tozşeker
1 paket vanilya
1 ay kaşığı tarçın
2 adet orta boy tatlı elma

Süt, irmik ve tozşeker orta boy bir tencereye koyulur. zerine vanilya ve tarçın serpiştirilir. Kabukları soyulan elmalar rendelenir. Elma rendesi avular arasında sıkılır ve irmikli karışımın olduğu tencereye aktarılır. Ocakta orta ısılı ateşte, sürekli karıştırılarak tatlı pişirilir. Koyulaşıp muhallebi kıvamına gelen tatlı, kaynamaya başladıktan 1-2 dakika sonra ocaktan alınır ve ılık hale gelmesi beklenir. Diđer taraftan, orta boy cam kalıp ya da şekilli bir plastik kalıp suyla çalkalanır. ılık hale gelen irmik tatlısı bu kalıba aktarılır ve üzeri düzeltilerek buzdolabında bir gece bekletilir. Ertesi gün tatlı servis tabağına ters çevrilir. Taze elmalarla süslenip dilimlenerek servise sunulur.

