



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI İRMİK TATLISI

1 litre süt
1 su bardađı toz Őeker
9 yemek kaŐığı irmik
1 paket vanilya
1 yemek kaŐığı tereyağı
1 adet elma
1 yemek kaŐığı kahverengi toz Őeker
1 ay kaŐığı silme tarçın
Süslemek için rende ikolata

Süt, Őeker ve irmiği bir tencereye alıp ocakta karıŐtırarak piŐirin. Kaynamaya baŐladıktan 2-3 dakika sonra ocağı kapatın. Tereyağı ve vanilyayı irmikli muhallebiye ekleyip yağ eriyene kadar karıŐtırın ve kenara alın. Elmayı rendeleyip esmer Őeker ve tarçınla birlikte Őeker tamamen eriyene kadar ocakta kavurun. Silikon kalıbınızı ıslak bir peçeteyle hafifçe silin. İrmikli karıŐımın yarısını kalıba dökün ve yerleŐtirin, üzerine kavurduğunuz elma rendesini koyun ve yerleŐtirin. Kalan irmikli karıŐımı da onun üzerine döküp kaŐıkla düzeltin. Kalıbın her yerine eŐit dağılması için kalıbı hafifçe tezgaha vurun. Oda sıcaklığına gelene kadar bekledikten sonra 3 saat kadar buzdolabında bekletin. Kalıbı ters çevirip çıkardıktan sonra çikolata rendesiyle süsleyebilirsiniz. Arasına elma yerine portakal dilimleri, ayrıca ufalanmıŐ kakaolu bisküvi de koyabilirsiniz.

