



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI İRMİK TATLISI

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

30 g ince çekilmiş ceviz içi
120 g tereyağı
200 g irmik
1 yemek kaşığı toz tarçın
800 ml elma suyu
150 g toz şeker
Üzeri için:
Meyveli dondurma
Nane yaprakları

İnce çekilmiş ceviz içini tereyağında kavurun. Cevizler kavrulmaya başlayınca irmik ve tarçını ilave edin. İrmiğin rengi kahverengi oluncaya kadar kavurun. Ayrı bir sos tenceresinde elma suyu ve şekeri kaynatın. Kaynayan elma suyunu rengi koyulaşan irmiklerin üzerine döküp sürekli karıştırarak pişirmeye devam edin. İrmik elma suyunu tamamen çekinceye kadar karıştırarak pişirin. Kapağını kapatıp ocaktan alın ve 15 dakika dinlendirin. Dinlenen tatlıyı kaselere paylaşın. Soğuyuncaya kadar oda sıcaklığında bekletin. Soğuyan tatlıları servis tabaklarına ters çevirin. Üzerlerini birer top meyveli dondurma ve nane yaprakları ile süsleyerek servis yapın.

