



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI İRMİK TATLISI

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

Dolgu:

3 adet elma

0,5 çay bardağı toz şeker

İrmik tatlısı:

1 poşet Dr. Oetker İrmik Tatlısı

2,5 su bardağı süt

25 g margarin

Üzeri için:

6 - 7 adet sade petit beurre bisküvi

0,5 çay bardağı öğütülmüş ceviz

1 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri

0,5 çay kaşığı toz tarçın

Kalıp:

Dikdörtgen kalıp (15x25 cm)

Elmaların kabuklarını soyup çekirdekli kısımlarını ayıklayın ve rendeleyin. Toz şeker ile birlikte suyunu çekinceye kadar pişirin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın.

Kalıbı margarin ile yağlayın. İrmik tatlısını süt ile karıştırarak pişirin. Kaynamaya başladığında margarin ilave edin, ocağı kısıp 5 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp yarısını kalıba yayın. Üzerine elmalı karışımı ve kalan irmik tatlısını döküp düzeltin.

Bisküvileri toz haline getirin. Ceviz, pudra şekeri ve tarçın ile karıştırın. Bu karışımı tatlının üzerine serpin. Soğutup dilimleyerek servis yapın.

