



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİK SOSLU SÜTLÜ İRMİK TATLISI

<http://www.hurriyet.com.tr>

1 litre süt
9 kaşık irmik
4 kaşık toz şeker
1 su bardağı toz şeker
1 çorba kaşığı tereyağı
3-4 adet iri kırmızı erik
1 adet portakalın suyu ve kabuğunun rendesi

Erikleri küp küp kesin. 4 kaşık toz şeker ile birlikte tavaya koyun, hafifçe soteleyin. 1 portakalın suyundan 2 kaşık ayırın. Geri kalanı eriklere ilave edip suyu azalana kadar pişirin ve bir kenarda bekletin.

Süt, şeker ve irmiği tencereye koyun, karıştırarak pişirin. Kaynama noktasına gelince 2 kaşık portakal suyunu ve portakal kabuğu rendesini ilave edin, çabucak karıştırın. Karışım muhallebi kıvamına gelip fokurdamaya başlayınca altını kapatın. Tereyağı ilave edin, karıştırın ve hafifçe su ile ıslatılmış kalıba dökün. Soğuduktan sonra üzeri kapatın ve buzdolabında dinlendirin.

Servis yapmadan önce geniş bir tabağa ters çevirip çıkarın ve üzerine erikli sos gezdirin. Kızılırmış Antep fıstığı ile süsleyebilirsiniz.

