



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FRAMBUAZ SOSLU İRMİK TATLISI

Malzeme:

1 litre süt

2 su bardağı toz şeker

1 su bardağı irmik

1 çorba kaşığı Bizim Mutfak Buğday Nişastası

2 paket Bizim Mutfak Vanilya

1 çorba kaşığı hindistancevizi

Sosu İçin :

5 çorba kaşığı frambuaz reçeli

1 su bardağı su

1 çorba kaşığı Bizim Mutfak Buğday Nişastası

Derin bir tencereye sütü koyun. Sırasıyla nişastayı, irmik ve tozşekeri ilave edin. Kısık ateşte devamlı karıştırarak pişirin. Kaynayınca hindistancevizini ve vanilyayı ilave edip karıştırın. Karışımı kaselere boşaltın. Soğumaları için kenara alın. Sos için frambuaz reçelinin suyunu, nişastayı ve suyu ocakta koyulaşana kadar karıştırarak pişirin. Sosu soğuttuktan sonra tatlıların üzerine döküp servis yapın.