



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ İRMİK TATLISI

Elif Korkmaz

İrmikli Muhallebi İçin:

- 1 litre süt
- 1 su bardağı irmik
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 paket vanilya

Üzeri İçin:

- 2-3 adet küp doğranmış şeftali
- 1 adet küp doğranmış muz
- 8-10 adet frambuaz
- 10-15 adet yaban mersini
- 1.5 su bardağı
- 3 çorba kaşığı su
- 2 çorba kaşığı toz şeker
- 1 paket vanilya
- 1.5 çorba kaşığı mısır nişastası

İrmikli muhallebi için vanilya hariç tüm malzemeyi bir tencereye alıp karıştırın. Ocağa oturtup kaynaya kadar orta ateşte pişirin. Kaynamaya başladıktan sonra vanilyayı ekleyip karıştırın ve ocaktan alın. Geniş bir cam kabı hafifçe ıslatın. Muhallebiyi içine döküp üzerini düzeltin. Diğer taraftan meyveli kat için derin bir tencerede 1.5 su bardağı su ve şekeri kaynatın. Şeftali ve muz küp doğrayıp diğer meyvelerle beraber şekerli suya ekleyin. 2 dakika bekledikten sonra vanilya ekleyin. Bir kase içinde 3 çorba kaşığı su ile nişastayı açın. En son nişastayı tencereye ekleyip kıvam alana kadar pişirin. İrmikli muhallebinin üzerine meyveli karışımı dökün. İyice soğuttuktan sonra dilediğiniz şekilde dilimleyerek servis yapın.

