



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İRMİK FİLAMERİ

Malzeme (4 kişilik):

50 gr. İrmik,
300 gr. Süt,
4 ad. Yumurta,
300 gr. Krem şanti,
30 gr. Nişasta,
2 ad. Yumurta sarısı,
4 yaprak Jelatin,
200 gr. Toz şeker.

Yapımı:

İrmik süt ile haşlanıp, jelatin yedirilir. Yumurta sarısı ve beyazı ayrı ayrı çırpılır. Karışıma şeker ilave edilip, süt soğutulup, krem şanti, yumurta, nişasta soğuk olarak sıra ile karışıma yedirilir. Krema ve çikolata ile süslenir. Görünümün güzel olması için kek kalıbına konur.
