



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İRMİK TATLILI KARADUT ŞÖLENİ

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

Taban:

12 adet sade petit beurre bisküvi

1 çay bardağı öğütölmüş ceviz

50 g eritölmüş margarin

1 yemek kaşığı süt

İrmik tatlısı:

1,5 su bardağı karadut

1 yemek kaşığı toz şeker

3,5 su bardağı süt

2 poşet Dr. Oetker İrmik Tatlısı

50 g margarin

Üzeri için:

1 su bardağı karadut

1 poşet Dr. Oetker Tartjölle

2 yemek kaşığı toz şeker

2,5 çay bardağı su

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 18 cm)

Bisküvileri mutfak robotunda öğütün ve derin bir kaba alın. Üzerine öğütölmüş ceviz, eritölmüş margarin ve sütü ekleyip kaşık ile iyice karıştırın. Bisküvili karışımı kalıba alın ve kaşığın tersi ile bastırarak tabana yayın.

Karadut ve toz şeker mutfak robotunda püre haline getirin ve bir tencereye alın. Üzerine sütü ilave edip irmik tatlısı poşetlerini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısip margarin ekleyin ve 5 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp kalıptaki bisküvili tabanın üzerine dökün ve üzerini düzeltin. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın ve 2 saat bekletin.

Tatlıyı buzdolabından çıkarıp üzerine karadutları sıralayın. Tartjölle poşetini küçük bir tencereye boşaltın. Üzerine 2 yemek kaşığı toz şeker ekleyip kaşık ile karıştırın. Suyu ilave edin ve orta ateşte karıştırarak pişirin.

Kaynamaya başlayınca 1 dakika daha pişirmeye devam edin ve ocaktan alın. 2-3 dakika karıştırarak soğutun. Karadutların üzerine kaşık ile dökerek kaplayın. Buzdolabında yaklaşık yarım saat bekletin.

Tatlıyı buzdolabından çıkarıp bir spatula ile sıyrarak kenarını kalıptan ayırın. Kalıbın kelepçesini çıkarıp tatlıyı servis tabağına alın. Dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169928 • adı:İrmik Tatlılı Karadut Şöleni • gönderen:gül • indirme tarihi:18.04.2024 - 11:27