



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İRMİK TATLISI

10 çorba kaşığı şeker
10 çorba kaşığı irmik
1 litre süt
1 paket vanilya
Meyveleri için:
30 adet çilek
1 çay bardağı böğürtlen (İstenirse)
1 çorba kaşığı nişasta
Yarım çay bardağı su
4 çorba kaşığı şeker

Öncelikle sütü tencereye döküp içine şekeri, irmiği ekleyip karıştırarak kaynatın. Göbek atıncaya kadar kaynatın ve ocaktan alın. Suyla çalkalanmış bir kabin içine bu karışımı dökün. Soğutup donmasını bekleyin. Bu arada çilekleri irice doğrayın. Bir tavanın içine ekleyip şekeri üzerine serpin. Bir taşım kaynatın ve içine suyla açılmış nişastayı dökün. Bir taşım kaynatın ve ocaktan alın. Soğumuş tatlıyı servis tabağına ters çevirip yanında pişirdiğiniz meyvelerle servis yapın.

