



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İRMİK TATLISI

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

4 su bardağı süt
1 su bardağı irmik
1.5 su bardağı toz şeker
3 yemek kaşığı hindistancevizi
1 paket vanilya
Sosu için:
100 ml krema
100 gr bitter çikolata
Üzeri için:
Bitter çikolata
Beyaz çikolata

Bir tencerede süt, irmik, toz şeker, hindistancevizi ve vanilyayı orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağın altını kapatıp servis yapacağınız, suyla hafif ıslatılmış kalıba boşaltıp buzdolabına alın. Sosu için, kremayı bir kaptan ısıtıp ocağın altını kapatın. İçine ufak doğranmış bitter çikolatayı ilave edip eriyene kadar karıştırın. Buzdolabında soğuttuğunuz irmik tatlısını servis tabağına alıp, sosu üzerine dökün. Rendelenmiş çikolata parçalarıyla süsleyerek servis yapın.

