



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İRMİK TATLISI

Sevilay Aygün

5 su bardağı süt
1,5 su bardağı şeker
1 su bardağı irmik
1 adet limon kabuğu rendesi
100 gr. margarin
1 paket vanilya
1 paket pınar labne
Renklendirmek için; pembe gıda boyası ve kakao

Tencereye süt,şeker, irmik ve limon kabuğu rendesini alıp, karıştırın. Ocağın altını yakın ve tatlıyı koyulaşana kadar karıştırarak pişirin. Altının tutmamasına dikkat edin.

Ocağı kapattıktan sonra 1 paket pınar labne,yağ ve vanilyayı ilave edin. Karıştırı karıştırı yağın erimesini sağlayın.

Tatlıyı 3 ayrı kaba eşit miktarda paylaştırın. Birine pembe gıda boyası katıp,karıştırın. Diğerine kakao katıp, karıştırın. Diğeride sade olarak kalsın (resimlerdeki gibi).

kalıbı sudan geçirin ve tatlı hafif ılıdıktan sonra, ilk olarak pembe rengi dökün. Daha sonra sade olanı,en sonda kakaolu olanı kalıba boşaltın. Her seferinde tatlıyı kalıba güzelce yayın. Dolapta beklettikten sonra Kalıbı ters çevirip, tatlıyı servis tabağına alın ve dilimleyerek servis edin. 3 renkli, çok hoş ve güzel bir tatlıınız oldu.