



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İRMİKLİ DONDURMA

2 su bardağı irmik
125 gr margarin
2 su bardağı toz şeker
500 gr hazır dondurma

Tencerede margarinini eritin. 2 su bardağı irmiği ekleyip, kısık ateşte karıştırarak kavurun. 2 su bardağı toz şeker ve 3 su bardağı sıcak su ekleyip, bir iki taşım kaynatın. Helvanın suyu çekip koyulaşınca, 5 dakika tahta kaşıkla karıştırın. Ocağın altını kapatın.

Dondurmayı da mikserde çırpın, ayaklı bardakların alt kısmına soğumuş irmik helvası, üzerine dondurma koyarak, bir süre buzdolabında dinlendirin. Üzerine çikolata sos dökerek servis yapın.

