



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İRMİKLİ DONDURMALI KEK

3 su bardağı süt
4 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı irmik
1 çay bardağı kuru üzüm
1 çay bardağı karışık kuru meyve

Sosu için:

1 çay bardağı toz şeker
1 kâse karışık meyveler
Üzeri için Dondurma

Orta boy bir tencereye sütü alalım. Şekeri ilave edelim, karıştırarak bir taşım kaynatalım. Kaynayan şekerli süte irmiği ilave edelim karıştırarak 3 dakika kaynatalım. İçine tereyağını alalım, ocaktan alıp ısısı biraz düşünce yumurta sarılarını ilave edip, iyice karıştıralım. Bu arada sarılarını kullandığımız yumurtaların aklarını karıştırma kabına alalım, mikserle köpürene kadar çırpalım. Tenceredeki irmikli karışıma ilave edelim iyice karıştıralım. Tereyağıyla mantoladığımız kek kalıbına pirinç fındık ile kaplayalım, kek harcını boşaltalım. Isıya dayanıklı fırın kabına su alalım, kek kalıbını tepsinin içine oturtalım.180 derecelik fırına pişmeye bırakalım. Bu arada sosunu hazırlayalım, bunun için arzu ettiğiniz kuru meyveleri kullanabilirsiniz. Küp doğradığınız kuru meyveleri küçük bir tavaya alalım, üzerine şekeri ilave edip sote edelim. Pişen keki servis tabağına alınız(ters yüz ederek)üzerine sote ettiğiniz kuru meyveleri serperek, dilimlere ayırınız yanında dondurma ile servis yapalım.