



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İRMİKLİ HİNDİSTANCEVİZLİ DİLİMLER

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

2,5 su bardağı süt
1,5 çay bardağı tozşeker
7 çorba kaşığı irmik
1 paket vanilya
1 çay bardağı hindistancevizi
Üst kaplaması için:
120'şer gram bitter ve sütlü çikolata
Arzuza göre beyaz çikolata

Süt, şeker, irmik ve vanilyayı koyulaşana kadar ocakta pişirin. Koyulaşmaya yakın hindistancevizini ekleyin. Hamur kıvamına gelen hindistancevizli karışımı soğuması için bekletin. Hamuru rahat açabilmeniz için tezgaha streç film yayın. Üzerine hamuru koyup, merdane ile 2 cm kalınlığında açın. İster kalıp yardımıyla, isterseniz elinizle kopararak şekil verin. Çikolataları benmari usulü eritin. İrmikli, hindistancevizli hamurların yarısını bitter, yarısını sütlü çikolataya batırıp çıkartın. Daha sonra yağlı kağıt serilmiş fırın telinin üzerine koyun ve donmasını bekleyin. Dilerseniz benmari usulü eritilmiş beyaz çikolataya bir çatal batırıp, dilimlerin üzerine şekil verin. Buzdolabında bekletip soğuk servis yapın.

