



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İRMİKLİ TOPLAR

3 su bardağı süt
7 yemek kaşığı irmik
7 yemek kaşığı şeker
1 paket krem şanti
Üzeri için:
Hindistancevizi
Kakao
Pasta süsü

Kreması için sütü, irmiği ve şekerini orta boy bir tencerede muhallebi kıvamında olana kadar karıştırarak pişirelim. Sonra bu kremayı soğumaya bırakıyoruz. Soğuyunca içerisine 1 paket krem şantiyi dökelim ve iyice karıştıralım. Daha sonra elimizle top şeklini verelim. 3 ayrı kaseye hindistancevizi, kakao ve pasta süsünü koyalım ve yaptığımız topları istediğimiz kaseye batırıp iyice bulayalım. Hepsini bitirdikten sonra buzdolabına koyalım ve yaklaşık 1 2 saat bekletelim. Servise hazır.

