



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

JÖLELİ İRMİK TATLISI

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 4 Su Bardağı süt
- 2 Çorba Kaşığı hindistancevizi
- 9 Çorba Kaşığı toz şeker
- 9 Çorba Kaşığı irmik
- 1 Paket vişne jölesi

Bir tencerede süt ve toz şekerini karıştırarak kaynatın.irmik ve margarini ilave edip,tahta bir kaşıkla sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin.daha sonra tencereyi ocaktan alıp,hindistancevizi ve vanilyayı ekleyip, soğumaya bırakın, diğer tarafta jöleyi üzerindeki tarife göre hazırlayın.muhallemiyi borcama dökün ve buzlukta dondurun daha sonra jöleyi dökün üzerine ve bir süre daha dondurun, dilimleyip servis yapın.