



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAOLU İRMİK TATLISI

Malzeme

- 1 kg süt
- 11 yemek kaşığı şeker
- 12 yemek kaşığı irmik
- 50 g Sana Yağı
- 3 yemek kaşığı kakao
- ½ su bardağı iri şekilmiş fındık
- 1 paket vanilya

Hazırlanışı

1. Derin bir tencerenin içine süt, şeker ve irmiği ilave edip, orta ateşte kıvamına gelene kadar karıştırarak pişirin.
2. Kıvamına gelince içine vanilyayı ve Sana Yağını ilave edip, karıştırdıktan sonra ateşten alın.
3. şekilli bir cam kabı veya kek kalıbını sıcak su ile ıslatıp, ıslak kabın içine stretch yayın, üzerine pişen tatlının yarısını döküp, kalanının içine bir ırpıcı yardımıyla kakaoyu karıştırın.
4. Beyaz katın üzerine iri şekilmiş fındıkları serpin.
5. En son olarak fındıkların üzerine kakaolu katı döküp, düzeltin.
6. Stretchin dışarı kenarlarını içeriye kıvrıp oda sıcaklığında soğuttuktan sonra buzdolabında en az 2 saat soğutun.
7. Servis tabağına ters çevirip, çıkardıktan sonra stretchi yavaşça çıkarıp, iri şekilmiş fındıklar ile süsleyip, servis edin.

[ML® Kakaolu İrmik Helvası için tıklayın](#)