



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU MUZLU İRMİK TATLISI

1 litre süt
8 yemek kaşığı toz şeker
50 gram margarin
8 yemek kaşığı irmik
1 adet muz
1 su bardağı hindistancevizi
1 adet vanilya
4 yemek kaşığı kakao

1 litre sütün içinde şekeri, irmiği ve hindistancevizini koyarak orta ateşte kaynayana kadar sürekli karıştırarak pişirin. Koyulaşıp fokurdamaya başlayınca içine vanilyayı ekleyip karıştırın ve ocaktan indirin. Uygun büyüklükteki borcama tatlının yarısını dkn. Muzları dilimleyip tatlının üzerine dizin. Tatlının tencerede kalan yarısının içine 4 yemek kaşığı kakaoyu döküp iyice karıştırın. Daha sonra kakaolu tatlıyı dizdiğiniz muzların üzerine dizin. Tatlı oda sıcaklığında soğuduktan sonra buzdolabına koyun 4-5 saat bekletin. Buzdolabından çıkardığınız tatlı artık bıçakla kesilebilecek kıvama gelmiş olmalı. Tatlıyı genişçe bir tabağa düzgünce ters yüz edin. Beyaz tarafı üste gelen tatlının üzerini süslemek isterseniz değişik şekilde şekilli kalıplar kullanabilirsiniz. Kakaoya bastıracağınız kalıp ile tatlının üstünde izler bırakabilirsiniz. Daha sonra dilimleyip servis yapabilirsiniz.