



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISILI İRMİK TATLISI

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

24 adet bebe bisküvisi
1 poşet Dr. Oetker İrmik Tatlısı
2,5 su bardağı süt
25 g margarin
500 g kayısı
1 poşet Dr. Oetker Tartjôle
1 çay bardağı toz şeker
Kalıp:
Kare kalıp (22x22 cm)

Bebe bisküvilerini kalıba sıralayın.

İrmik tatlısını süt ile karıştırarak pişirin. Kaynamaya başladığında margarin ilave edin, ocağı kısıp 5 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp bisküvilerin üzerine dökün, üzerini düzeltin ve soğumaya bırakın.

Kayisuların çekirdeklerini ayıklayıp püre haline getirin.

Tartjôle'yi toz şeker ile karıştırın, üzerine 2,5 çay bardağı kayısı püresi ekleyin ve karıştırarak pişirin. Kaynamaya başladığında ocağı kısın, 1 dakika daha pişirmeye devam edin ve ocaktan alın. İrmik tatlısının üzerine yayın. Oda sıcaklığına geldiğinde buzdolabına alın, 2-3 saat bekletip dilimleyerek servis yapın.

