



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KİVİLİ İRMİK TATLISI

2 kaşık margarin
1 su bardağı şeker
1 su bardağı irmik
1 paket vanilya
yarım limon kabuğu rendesi
3 tane kivi
1 adet kivili jöle

Margarin süt, şeker, irmik, limon kabuğu rendesi ve vanilya tencereye koyulup sürekli karıştırarak kısık ateşte koyulaşana dek pişirilir, koyacağımız kalıba irmikli karışımın yarısı konulur üzerine kivi dilimlenip dizilir onun üzerine kalan irmikli karışım dökülüp soğuması beklenir soğuduktan sonra buzdolabında bir gece bırakılır diğer tarafta jöle paketindeki tarife göre hazırlanıp kalıplara dökülür ve dolaba bir gece donması için bırakılır dolaptan aldığımız tatlı ters çevrilip kalıba koyduğumuz jölelerle süslenir.