



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİVİLİ İRMİK TATLISI

5 su bardağı süt
7 yemek kaşığı irmik
7 yemek kaşığı şeker
1 yemek kaşığı nişasta
1 tane portakal kabuğu rendesi
1 tatlı kaşığı zerdeçal
Alt tabanı için bayatlamış kek
4 tane kivi

Sütün içine şeker, irmik nişasta, zerdeçal ve portakal kabuğunu katıp karıştırarak pişirin.

Artan keklerden ufalayıp, kelepçeli kek kalıbının dibine bastırın.

Pişen muhallebinin içine 2 adet kivi küp küp doğrayıp karıştırın.

Muhallebiyi kalıba döküp, soğumaya bırakın.

Soğuyan tatlıyı dolaba kaldırıp 2-3 saat kadar bekletin

Dolaptan çıkardıktan sonra, önce yayvan bir servis tabağına ters çevirin.

Sonra kelepçeyi açın ve çıkarın. Diğer servis tabağını tatlının üzerine koyup yine ters çevirin ki kek kısmı altta kalsın.

Üzerini kivi dilimleriyle süsleyip servis edin.