



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY IKOLATALI İRMİK TATLISI

MALZEMELER

2,5 su bardağı sü
1 ay bardağı irmik
1 su bardağı şeker
1 yumurta sarısı
1 tatlı kaşığı margarin
1 ay kaşığı vanilya
1 limon kabuğu rendesi

ÜZERİ İÇİN

2 orba kaşığı kakao
2,5 su bardağı süt
1 ay bardağı şeker
1 ay bardağı irmik
1 ay kaşığı vanilya
1 yumurta sarısı
50 gr bitter ikolata

YAPILIŞI

Tencereye sütü, irmiğı, şekerini, yumurta sarısını koyun, katılaşıncaya kadar pişirin. Daha sonra ateşten alın margarini, vanilyayı, limon kabuğunu koyup, çırpma teli ile iyice karıştırarak, önceden ıslatılmış cam ukurca bir kaba dökün. Diğer bir tencerede süt, kakao, şeker, yumurta sarısı, irmiğı karıştırın ateşte katılaşıncaya kadar pişirin. Ateşten alın, vanilyayı ve çikolatayı koyup, iyice karıştırın pişirdiğiniz tatlının üzerine dökün. Bir gece dolapta beklettikten sonra çikolata rendesi serperek servis yapın.