



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY DONDURMALI İRMİK TATLISI

1 su bardağı irmik
1 su bardağı su
1 su bardağı süt
2 çay bardağı şeker
Yarım çay bardağı dövülmüş fındık (isteğe göre ceviz, fıstık)
1 yemek kaşığı tereyağı
Yarım çay bardağı zeytinyağı
Maraş dondurması

Geniş bir tencereye tereyağı ve zeytinyağını alın. Yağlar eridikten sonra irmiği ekleyin ve pembeleşene kadar kavurun.

Ardından süt ve suyu ekleyip kaynayana kadar karıştırın.

İrmik helvası suyunu çektikten sonra dövülmüş fındığı ekleyin, karışımı son bir kez karıştırdıktan sonra helvayı ocaktan alın.

İrmik soğuduktan sonra sunum kaselerine alın.

Kaselerin orta kısmına parmaklarınızla bastırarak oyuk açın ve kasenin ortasına dondurmayı koyun ardından üzerini irmikle kapatın.

Tabağı ters çevirip servis yapabilirsiniz.

