



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI İRMİK TATLISI

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

İrmik tatlısı karışım:

1 poşet Dr. Oetker İrmik Tatlısı

2 su bardağı süt

0,5 su bardağı krema

1 limon kabuğu rendesi

25 g margarin

1 çay bardağı kurutulmuş turna yemişi (cranberry)

1 çay bardağı iri kırılmış Antep fıstığı

Üzeri için:

0,5 su bardağı buzdolabında soğutulmuş krema

1 yemek kaşığı toz şeker

Süslemek için:

1 yemek kaşığı kurutulmuş turna yemişi (cranberry)

1 limon kabuğu rendesi

Kalıp:

Dikdörtgen kalıp (10x23 cm)

2 su bardağı süt ve yarım su bardağı kremayı bir tencereye alın. Üzerine irmik tatlısı poşetini boşaltın ve orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın. Limon kabuğu rendesi ve margarinini ilave edip 5 dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin. Ocaktan alın, üzerine cranberry ve Antep fıstıklarını ilave edip karıştırın. Karışımı kalıba alın ve yayın. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın ve 2 saat bekletin. Krema ve toz şekeri çırpma kabına alın. Mikserin yüksek devrinde 2 dakika çırpın. Tatlıyı kalıptan çıkarıp ters çevirerek servis tabağına alın. Üzerine hazırladığınız kremayı yayın. Tatlıyı tekrar buzdolabında koyun ve 1 saat bekletin.

Tatlının üzerini cranberry ve limon kabuğu rendesi ile süsleyip dilimleyerek servis yapın.

