



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU MEYVELİ İRMİK TATLISI

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

1 poşet Dr. Oetker İrmik Tatlısı
2,5 su bardağı süt
25 g margarin
2 adet küp şeklinde doğranmış kuru kayısı
2 adet küp şeklinde doğranmış kuru incir
2 yemek kaşığı çekirdeksiz kuru üzüm
3 yemek kaşığı iri kırılmış ceviz
Süslemek için:
40 g bitter çikolata
1 - 2 tatlı kaşığı iri kırılmış antepfıstığı
Kalıp:
Dilimli derin kek kalıbı (Ø 16 cm)

Sütü bir tencereye alın ve üzerine irmik tatlısı poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca margarini ilave edip ocağı kısın ve 5 dakika daha pişirin. Ocaktan alın, üzerine kayısı, incir, kuru üzüm ve cevizi ekleyip karıştırın. Su ile çalkalanmış kalıba döküp üzerini düzeltin. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın ve 2-3 saat bekletin. Tatlıyı dolaptan çıkarıp bıçak ile kenarlarından hafifçe sıyrıp servis tabağına ters çevirerek çıkarın. Çikolatayı benmari yöntemi ile eritin. Pişirme kağıdından hazırladığınız huniye doldurun, ucunu makas ile kesin ve tatlının üzerine sıkın. Antepfıstığı serpin ve dilimleyerek servis yapın.

