



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LABNELİ İRMİK TATLISI

- 2 Su bardağı İrmik
- 400 Gr Labne Peyniri
- 6 Su bardağı Süt
- 2 Su bardağı Toz Şeker
- 1 Paket Vanilya
- 1 Yemek kaşığı Süsü İçin Ceviz
- 75 Gr Tel Kadayıf
- 1 Yemek kaşığı margarin
- 2 Yemek kaşığı Toz Şeker

Orta boy bir tencere içine süt, Labne, irmik, toz şeker ve vanilyayı koyun. Orta ateşte sürekli karıştırarak kaynatın. Kaynadıktan sonra 3 dakika pişirin. Tüm malzemeleri karıştırarak pişirdiğiniz muhallebiyi uygun bir kalıba koyun. (Önerilen 22 cm kek kalıbı)Kolay çıkması için kalıbın içini ıslatabilirsiniz. Buzdolabında 4 saat soğumaya bırakın. Tel kadayıfı, margarinde hafif renk alıncaya kadar soteleyin. İçine ceviziçi ile şekeri ekleyin. Tel kadayıflar kızarana kadar kısa bir süre daha çevirin ve altını kapatın. Tatlınızı buzdolabından çıkarın ve ters çevirerek servis tabağına alın. Kavurduğunuz tel kadayıfları tatlınızın üstüne ve kenarlarına koyun. Ceviziçi, taze nane ve kırmızı meyveler ile süsleyerek servis edebilirsiniz.

