



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMON JÖLELİ İRMİK TATLISI

1 paket limon aromalı jöle
2 su bardağı kaynar su
1 avuç bütün ceviz içi
Limon dilimleri
İrmik tatlısı için:
1 kg süt
7 çorba kaşığı irmik
12 çorba kaşığı toz şeker

İrmik tatlısı için bir tencereye süt, irmik ve toz şekeri koyup, orta hararetli ateş üzerinde sürekli karıştırarak kaynatın. Kelepçeli bir kek kalıbının tabanına, kalıbın büyüklüğünde yağlı kağıt serin. Kaynayan irmik tatlısını kalıba boşaltıp soğumaya bırakın. Diğer yandan limon aromalı jöleyi 2 su bardağı kaynar suya boşaltıp, jöle çözülünceye kadar karıştırın. Hazırladığınız jöleyi, soğuyan irmik tatlısının üzerine döküp limon dilimleri ve cevizle süsleyin. Jöle ilindikten sonra buzdolabına alıp, donduktan sonra dilimleyerek servis yapın.

