



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMON SOSLU İRMİK TATLISI

4 su bardağı süt
8 yemek kaşığı irmik
1 su bardağı toz şeker
1 tatlı kaşığı vanilya
1 tatlı kaşığı tereyağı
Limon sosu için:
2 adet limon
1 su bardağı su
1 tatlı kaşığı nişasta
4 yemek kaşığı toz şeker
Yarım çay kaşığı zerdeçal

Süt, şeker, irmik ve vanilyayı süt çekene kadar kaynatıyoruz. Parlaması için tereyağı ilave ettikten sonra biraz daha karıştırıyoruz. Tart kalıbına harcımızı eşit bir şekilde yayıyoruz ve soğuması için buzdolabında bekletiyoruz. Limon sosu için, limonların kabuklarını rendeledikten sonra limonların suyunu sıkıyoruz. Nişasta, şeker, zerdeçala su ekledikten sonra çırpıyoruz. Tavaya alıp 5 dakika çektiyoruz. İrmiki dilimleyip tabağa aldıktan sonra üzerine limon sosunu gezdiriyoruz.

