



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU İRMİK

Tabanı İçin:

1 paket yulaflı bisküvi

80 g eritilmiş tereyağı

Muhallebisi İçin:

1 litre süt

7 yemek kaşığı irmik

150 g toz şeker

2 adet limon kabuğu rendesi

Limon Sosu İçin:

1 su bardağı limon suyu

1 limon kabuğu rendesi

1 su bardağı su

3 tatlı kaşığı nişasta

120 g toz şeker

2 adet yumurta sarısı

Arçelik Resital Doğrayıcı içerisinde bisküvileri alıp iyice çekin.

Üzerine eritilmiş tereyağını ekleyip iyice karıştırın.

Tatlıyı yapacağınız borcama yağlı kağıt serin ve bisküvili karışımı tabana döküp iyice basıtırın ve Arçelik No Frost Buzdolabı'na alın.

Muhallebi için Arçelik Ankastre Ocak'ta bir tencerede tüm malzemeleri iyice karıştırıp pişirmeye başlayın.

Kaynadıktan sonra ocaktan alın ve buzdolabında beklettiğiniz tabanın üzerine dökün.

Muhallebi soğurken sosunu yapmaya başlayın.

Limonlu sos için Arçelik Ankastre Ocak'ta tüm malzemeleri karıştırıp kaynayana kadar pişirin.

Kaynadıktan sonra ocaktan alın ve karıştırarak soğumasını sağlayın.

Soğuduktan sonra muhallebinin üzerine dökün.

Tatlınız oda sıcaklığına gelince Arçelik No Frost Buzdolabı'na kaldırın ve en az 3-4 saat dinlendirin.

Servis etmeden önce dilimleyin.

