



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU İRMİK TATLISI

2 kişilik
2 su bardağı süt
1 çay kaşığı vanilya
2 çorba kaşığı tozşeker
1 çorba kaşığı limonun suyu
2,5 çorba kaşığı irmik
1 çay kaşığı margarin
Yarım limonun rendelenmiş kabuğu
Süslemek için: Limon dilimleri

Sütü, vanilya ve tozşekerle tencereye aktarıp pişirin. Bu esnada şeker eriyince limon suyunu ve irmiği ilave edin. Sürekli karıştırarak pişirmeye devam edin. Koyu kıvamlı bir hal aldığı anda, margarin ve rendelenmiş limon kabuğunu katın. Bir taşım kaynatıp ocaktan alın. 2 kup bardağına pay edin ve buzdolabına koyup soğutun. Limon dilimleriyle süsleyip servis yapın.

Not: Malzemeyi 2 katına çıkarıp muhallebiyi bir kalıba dökülebilir ve soğutup donduktan sonra dilimleyerek de servis yapabilirsiniz.

[ML® Vişneli İrmik Tatlısı için tıklayın](#)