



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ İRMİK TATLISI

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Çorba Kaşığı Muhallebisi için:sanayağ
- 2 Çorba Kaşığı Muhallebisi için:nişasta
- 1 Bardak Muhallebisi için:şeker
- 1 Paket üzeri için:krem şanti
- 1 Adet kakaolu hazır pasta keki
- 1 Bardak ÜZERİ İÇİN:SÜT
- 1 Paket Muhallebisi için:vanilya
- 1 Bardak MUHALLEBİSİ İÇİN:süt
- 7 Çorba Kaşığı Muhallebisi için:irmik

öncelikle keki kelepçeli kalbin içine yerleştirin. Muhallebi malzemelerini karıştırıp orta ateşte pişirin ve kekin üzerine dökün. Kremşantiyi de çırpıp soğuyan tatlının üzerine sürün. Küp küp doğradığınız meyveleri serpiştirip kelepçeyi çıkarın servis edin.
