



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ JELLİ İRMİK TATLISI

<https://www.droetker.com.tr>

Dr. Oetker Profi Serisi Dilimli Derin Kek Kalıbı 22 cm

1 paket Dr. Oetker Çilek Aromalı Bitkisel Jel

2,5 su bardağı su

1 adet elma

8 - 10 adet çilek

2 poşet Dr. Oetker İrmik Tatlısı

5 su bardağı süt

50 g margarin

2,5 su bardağı suyu kaynatıp derin bir kaba alın. Üzerine jel poşetini boşaltıp kaşık ile eriyinceye kadar karıştırın.

Kalıbı su ile çalkalayın. Jelin 1/3'ünü kalıba dökün. Elma ve çilekleri küp şeklinde doğrayıp kalıba alın.

Üzerine kalan jeli dökün. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın ve 1 saat bekletin.

Sütü tencereye alın ve üzerine irmik tatlısı poşetlerini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin.

Kaynamaya başlayınca margarinini ilave edin, ocağı kısıp ve 5 dakika daha pişirin. Ocaktan alıp karıştırarak 8-10

dakika soğutun. İrmik tatlısını kalıptaki meyveli jelin üzerine dökün. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın ve

1-2 saat bekletin.

Bıçak yardımı ile kalıbın kenarlarından hava aldırarak tatlıyı servis tabağına ters çevirin. Dilimleyerek servis yapın.

