



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUHALLEBİLİ KAKAOLU İRMİK TATLISI

www.sefabdullahusta.com

İrmikli Muhallebi için:

1 yemek kaşığı toz kakao

1/2 litre süt

6 yemek kaşığı irmik

6 yemek kaşığı toz şeker

1 adet limonun kabuğunun rendesi

1 yemek kaşığı margarin

1 paket vanilya

Kremalı Muhallebi için:

1/2 litre süt

1/2 su bardağı toz şeker

1/2 çay bardağı un

1 yemek kaşığı nişasta

1 yemek kaşığı margarin

1 paket vanilya

1 paket kremşanti

Süslemek için:

Hindistancevizi

Ceviz içi kırığı

İlk iş olarak irmikli muhallebi kısmını hazırlayalım. İrmik ve şekeri tencerenin içinde karıştırın, sütü ekleyin. Limon kabuğu rendesini ekleyin. Karıştırarak muhallebi kıvamında pişirin.

İçine margarin ve vanilyayı ekleyin. Ocaktan alıp margarin eriyene kadar karıştırın. Servis kabınıza döküp üzerini düzleyin. İkinci işlem olarak kremalı muhallebi kısmını hazırlayalım. Un, nişasta ve toz şekeri bir tencerede karıştırın, üzerine sütü ekleyip karıştırın. Pürüzsüz bir kıvamda olsun. Ocağa alın, muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin. Şeker miktarını damak tadınıza göre arttırabilirsiniz. Ocaktan almadan içine margarini ekleyin, eriyene kadar karıştırın. Ocaktan alın, içine vanilyayı ekleyin ve karıştırın. Soğuyuncaya kadar arada karıştırarak kabuk tutmasını engelleyin. Soğuyunca içine toz kremşantiyi dökün. Mikser yardımıyla 5 dakika kadar çırpın. Oda sıcaklığına gelen sütlü irmik muhallebinin üzerine dökerek yayın veya irmik tatlısını yapın. İkinci seçenek olarak toz kakao karıştırın, sütü verdikten sonra tepsiye koyun, muhallebi hazırlayın ve üstüne dökün.

Toz kakao ile servis edin. Buzdolabına koyun. En az 2-3 saat, mümkünse 1 gece bekletin. Kare dilimlere kesin. Servis tabağına alın. Üzerini ceviz kırığı ve hindistanceviziyle süsleyin. Soğuk servis yapın.

