



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

MUZLU JÖLELİ İRMİK TATLISI

Muhallebi için:

12 corba kasığı toz şeker

9 corba kasığı irmik

1 kilo süt

1 corba kasığı kati yağ

3 adet muz

Jöle için:

1 su bardağı soğuk su

1 su bardağı sıcak su

Muz jölesi

Bir tencerede malzemeler karıştırılıp muhallebi kıvamında pisirilir.

İçine 1 corba kasığı kati yağ ilave edilip karıştırılır.

Borcam ısıtılıp içine muhallebi dokulur. Buzdolabında soğutulur.

Diğer tarafta jöle 1 su bardağı soğuk su ve 1 su bardağı soğuk suyla karıştırılarak hazırlanır.

Sogumus olan muhallebinin üzerine ince ince muz doğranır ve hazırlanan jöle dokulur. Buzdolabında bekletildikten sonra servis yapılır.

[ML® Karamelli İrmik Tatlısı için tıklayın](#)[ML® Muzlu İrmik Tatlısı için tıklayın](#)
