



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PORTAKALLI HURMALI İRMİK TATLISI

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

Dolgu için:

1 poşet Dr. Oetker İrmik Tatlısı

2,5 su bardağı süt

1 portakal kabuğu rendesi

Taban için:

5 adet kedidili bisküvi

5 adet küp şeklinde doğranmış hurma

25 g eritilmiş tereyağı

Üzeri için:

Portakal kabuğu rendesi

Kalıp:

4 adet 7 cm çapında ve 6-7 cm yüksekliğinde kase

Süt ve portakal kabuğu rendesini tencereye alın. Üzerine irmik tatlısı poşetini boşaltın. Orta ısıdaki ocakta karıştırarak pişirin. Kaynama başlayınca ocağı kısıp 5 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve oda sıcaklığına gelinceye kadar arada karıştırın.

Kedidili bisküviler, hurmalar ve eritilmiş tereyağını mutfak robotuna alın ve öğütün. Daha sonra bir kaba alın ve kaşık ile iyice karıştırın.

Kaselerin iç kısmını streç film ile kaplayın. Oda sıcaklığına gelen irmik tatlısını 4 kaseye paylaşın. Tatlının üzerinde kalan boşluğa hazırladığınız hurmalı karışımı eşit miktarda paylaşın ve kaşık ile hafifçe bastırarak yayın. Üzerlerini streç film ile kapatın ve buzdolabında 2-3 saat bekletin.

Süre sonunda tatlıları buzdolabından alın. Streç filmleri çıkarın ve ters çevirerek servis tabaklarına çıkarın. Üzerlerini portakal kabukları ile süsleyin ve servis yapın.

