



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI İRMİK TATLISI

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

12 - 14 adet bebe bisküvisi
1 poşet Dr. Oetker Çikolatalı Sos
2,5 su bardağı süt
2 poşet Dr. Oetker İrmik Tatlısı
2,5 su bardağı süt
25 g yumuşak margarin
2,5 su bardağı portakal suyu

Bisküvileri süte batırıp kaselere paylaştırın.

2,5 su bardağı sütü tencereye alın, üzerine çikolatalı sos karışımını ilave edin ve orta ateşte karıştırarak pişirin. Kaynamaya başladığında ocağı kısın, karıştırmaya devam ederek 2-3 dakika daha pişirin. Ocaktan alın, arada karıştırarak soğutun.

1 poşet irmik tatlısını 2,5 su bardağı süt ile orta ateşte karıştırarak pişirin. Kaynamaya başladığında margarin ekleyin ve 5 dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin. Ocaktan aldığınızda üzerine pişirdiğiniz çikolatalı sostan 1 su bardağı ekleyin ve karıştırın. Bu karışımı kaselere, yarılarını kadar dolduracak şekilde paylaştırın. İkinci irmik tatlısını portakal suyu ile orta ateşte karıştırarak pişirin. Kaynamaya başladığında ocağı kısın ve 5 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp kaselerdeki çikolatalı irmik tatlılarının üzerlerine paylaştırın. Oda sıcaklığına geldiğinde buzdolabına alın. 1-2 saat bekletip üzerlerine çikolatalı sos dökerek servis yapın.

