



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PRENSES TATLISI

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

1 poşet Dr. Oetker İrmik Tatlısı
2,5 su bardağı süt
25 g margarin
1 limon kabuğu rendesi
0,5 su bardağı iri kırılmış antepfıstığı
Üzeri için:
300 g çilek
2 - 3 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri

Sütü bir tencereye alın ve üzerine irmik tatlısı poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca margarin ve limon kabuğu rendesini ilave edin, ocağı kısın ve 5 dakika daha pişirin. Ocaktan alıp iri kırılmış antepfıstığını ekleyin ve karıştırın. Sudan geçirilmiş 6-7 cm çapındaki 5-6 adet şekilli kaseye paylaşın ve üzerlerini düzeltin. Oda sıcaklığına gelinceye kadar bekletip buzdolabına alın ve 2-3 saat bekletin. Çilek ve pudra şekerini mutfak robotunda püre haline getirin. Bir bıçak ile kaselerin kenarından hava aldırıp ters çevirerek servis tabaklarına çıkarın. Hazırladığınız çilekli sos ile birlikte servis yapın.

