



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## PRENSES TATLISI

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

2 poşet Dr.Oetker İrmik Tatlısı  
5 su bardağı süt  
50 g margarin  
1 portakal kabuğu rendesi  
1 paket etimek (125 g)  
1 poşet Dr. Oetker Portakal Aromalı Frutti  
1 su bardağı su  
Yarım çay bardağı hindistancevizi

2 poşet irmik tatlısını 5 su bardağı süt ile orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başladığında 50 g margarin ve portakal kabuğu rendesini ekleyip 5 dakika daha kaynatın. Dikdörtgen bir kalıba 6 adet etimeği tek sıra halinde dizin. 1 yemek kaşığı portakal aromalı fruttiyi 1 su bardağı suyun içinde eritin. Bu karışımın yarısıyla dizdiğiniz etimekleri ıslatın. Üzerine sıcak irmik tatlısının yarısını döküp yayın. Aynı şekilde ikinci kat etimeği dizin ve kalan frutti ile ıslatın. Ayırdığınız irmik tatlısını etimeklerin üzerine dökün. Soğuduktan sonra üzerini hindistancevizi ile süsleyip dilimleyerek servis yapın.

---