



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PUDİNGLİ İRMİK TATLISI

2 su bardağı süt
3 yemek kaşığı şeker
4 yemek kaşığı irmik
Yarım paket şeker vanilin
Puding için;
3 su bardağı süt
1 paket kakaolu puding
1 yemek kaşığı tereyağı ya da margarin
Tabanı için;
3 yemek kaşığı tereyağı
1 paket pötibör bisküvi

Öncelikle pudingli irmik tatlısının ilk aşaması, irmikle yapılan muhallebisini hazırlamak. Süt, şeker ve irmiği bir tencereye alın. İyice karıştırın. Malzemeler kaynamaya başladıktan sonra yarım paket şeker vanilini ilave edin. Ardından 2-3 dakika daha kaynattıktan sonra ocağın altını kapatın ve dinlenmeye bırakın.

Bu işlemin hemen ardından pudingli irmik tatlısı tarifinin pudingi pişirme aşamasına geçin. Malzemeler arasındaki 1 paket kakaolu pudingi ve 3 su bardağı sütü ayrı bir tencereye aktarın. İyice karıştırın ve ocakta pişirmeye başlayın. Puding kaynamaya başladıktan sonra 1 yemek kaşığı tereyağı ya da margarinine içine ilave edin. Margarin eridikten sonra pudingi ocaktan alın.

Pudingli irmik tatlısı yapımının önemli bir aşaması olan tabanını hazırlamaya başlayabilirsiniz. Pötibör bisküvileri derin bir kaptan parçalayın. Ardından 3 yemek kaşığı tereyağını eritin ve bisküvilerin içine ekleyin. İyice karıştırın. Tatlı için daha önce ayarladığınız orta boy borcamı bisküviyi yayın. Tabanı tamamen bisküvi olacak şekilde dağıtılmalıdır.

Bu aşamadan sonra tabanın üzerine hazırladığınız muhallebiyi dökün. Borcamın her yerine gelecek şekilde muhallebiyi yayın.

Borcamın en üst tabakasına ise pudingi ilave edin. Muhallebide olduğu gibi pudingi de eşit şekilde dağıtın. Tatlıyı buzdolabına kaldırın ve en az 2 saat dinlendirin.

Buzdolabından çıkardıktan sonra dilediğiniz gibi süsleyebilir ve servise hazır hale getirebilirsiniz.

