



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİ JÖLELİ İRMİK TATLISI

1 litre süt
1 su bardağı su
1 su bardağı irmik
1 su bardağı şeker
1 adet vanilya
25 gr margarin
Üzeri için:
3 adet şeftali
3 adet kayısı
1 avuç üzüm
2 adet tart jöle
5 çay bardağı su
4 silme yemek kaşığı şeker

Süt, şeker, irmik ve suyu ocakta muhallebi kıvamına gelene kadar pişirelim altını kapatınca vanilyamızı ve margarin ekleyip ıslattığımız yuvarlak büyük boy borcama dökelim.
Şeftalileri soyup dilimleyelim, kayısıları dilimleyelim, üzümleri ayıklayıp tatlımızın üzerine dizelim
Jölelerimizi tarifine uygun pişirip tatlımızın üzerine hızlı bir şelikde yayalım soğuk servis yapalım.

