



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ İRMİK TATLISI

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

1 litre süt
1 su bardağından 1 parmak eksik irmik
1 su bardağı şeker
1 yemek kaşığı tereyağı
1 paket vanilya
Sosu için:
1 su bardağı ayıklanmış nar
1 yemek kaşığı şeker
1/2 su bardağı su
1 tatlı kaşığı nişasta

Muhallebisi için irmik, şeker ve sütü bir kaba alın. Üzeri göz göz olmaya başlayınca kadar ocakta pişirin. Daha sonra içerisine tereyağı ekleyin ve karıştırın.

Tereyağı eriyince ocağı kapatın ve içine vanilya ekleyerek karıştırın.

İster borcama dökün isterseniz de kaseleri kullanın. Bu noktada eğer kase kullanacaksanız, içlerini ıslatın ve fazla suyu dökün. Islatılmış kaseye hazırlanan muhallebiyi sıcakken dökün ve soğuduktan sonra 2 saat kadar buzdolabında bekletin

Sosu için ayıkladığınız narları tencereye alın. Suyunu vermesi için hafifçe ezin ve şeker ekleyin.

Daha sonra nişasta ile suyu karıştırın ve narlı şekerli karışımın üzerine ilave edin.

Karışımı, orta ateşte kaynayana kadar pişirin. Kaynamaya başlayınca altını kısın ve 1-2 dk daha pişirin, soğumaya bırakın.

Soğumuş muhallebi kaselerini bir tabağa ters çevirerek çıkarın ve üzerine soğumuş olan sosu gezdirerek servis edin.

