



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ ELMALI İRMİK TATLISI

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

Taban için:

3 adet rendelenmiş elma

0,5 çay bardağı toz şeker

2 yemek kaşığı çekirdeksiz kuru üzüm

1 çay bardağı iri kırılmış ceviz

İrmik tatlısı:

1 poşet Dr. Oetker İrmik Tatlısı

2,5 su bardağı süt

1 tatlı kaşığı margarin

Vişneli karışım:

2,5 su bardağı çekirdeksiz vişne

0,5 çay bardağı toz şeker

1,5 tatlı kaşığı Dr. Oetker Mısır Nişastası

0,5 çay bardağı su

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 18 cm)

Rendelenmiş elma ve toz şekeri bir tencereye alın. Orta ateşte arada karıştırarak suyunu tamamen çekinceye kadar pişirin. Ocaktan alın, üzerine kuru üzüm ve cevizleri ilave edip karıştırın. Karışımı kalıbın tabanına yayın. Sütü bir tencereye alın ve üzerine irmik tatlısı poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca margarini ilave edip ocağı kısın ve 5 dakika daha pişirin. Ocaktan alıp kalıptaki elmalı karışımın üzerine dökün ve yayın. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın ve 2 saat bekletin. Vişne ve toz şekeri bir tencereye alın. Yarım çay bardağı suyu bir kaseye alın. Üzerine nişastayı ilave edip kaşık ile eriyinceye kadar karıştırın. Karışımı vişnelerin üzerine dökün. Orta ateşte karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp arada karıştırarak soğutun. Tatlıyı buzdolabından ve kalıptan çıkarıp bir servis tabağına alın. Üzerine soğuyan vişneleri dökün ve dilimleyerek servis yapın.

