



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ İRMİK TATLISI

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

İrmik tatlısı:

2,5 su bardağı süt

1 poşet Dr. Oetker İrmik Tatlısı

25 g margarin

Jel:

1 su bardağı çekirdeksiz vişne

1 paket Dr. Oetker Vişne Aromalı Jel

5 çay bardağı su

Sütü bir tencereye alın, üzerine irmik tatlısı poşetini ilave edin. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca, margarin ilave edip ocağı kısın ve 5 dakika daha pişirin. Ocaktan alıp kaselere yarılarına kadar dolduracak şekilde paylaşın ve soğumaya bırakın.

Hazırladığınız tatlının üzerlerine vişne tanelerini sıralayın.

2,5 çay bardağı suyu kaynatıp bir kaba alın. Üzerine jel poşetini boşaltın ve eriyinceye kadar karıştırın. Eridikten sonra kalan 2,5 çay bardağı suyu ilave edin ve bir süre daha karıştırın. Oda sıcaklığına gelinceye kadar bekletin. Soğuyan irmik tatlılarının üzerlerine vişneleri kapatacak kadar jel dökün ve buzdolabında donuncaya kadar bekletin. Daha sonra kalan jeli paylaşın ve tekrar dondurun. Soğuk servis yapın.

