



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEBRA İRMİK TATLISI

6 su bardağı süt
1 su bardağı irmik
1+1/4 su bardağı toz şeker
1 yemek kaşığı margarin
1 çay kaşığı vanilya
Yarım su bardağı süt
2 yemek kaşığı şekerless kakao
1 yemek kaşığı damla çikolata
1 yemek kaşığı sıvı yağ

Önce çikolata sosunu yapıp beklemeye bırakıyoruz. Bütün çikolata sos malzemelerini karıştırıp mikrodalgada çikolatalar eriyene kadar iki dakika ısıtıyoruz. Tatlı için süt, irmik ve şekeri sürekli karıştırarak kaynatıyoruz. Koyulaşınca içine yağ ve vanilyayı ekliyoruz ve ikinci bir kaba eşit olarak bölüyoruz. Ayırdığımız kabin içine çikolata sosunu ekliyoruz ve iyice karıştırıyoruz. Cam tepsiyi soğuk su ile durulayıp içinin suyunu süzüyoruz ama çok kurulamadan iki renkli irmik tatlımızdan birer kepçe tam tepsinin ortasından üst üste yavaş yavaş döküyoruz.. Dolapta en az 2 saat kadar beklettikten sonra dilimleyerek servis yapıyoruz.

