



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

HAVUÇLU İRMİK TATLISI



5 Adet orta boy havuç
1 Su bardađı irmik
4 Su bardađı süt
1,5 Su bardađı toz Őeker
1 Paket vanilya

- # Havuçlar yıkanır, kabukları kazınır, rendenin ince tarafıyla rendelenir, küçük bir tencereye aktarılır, üzerine yarım su bardağı toz Őeker dökülür.
- # Tencerenin kapağı kapatılır, kısık ateŐe yerleŐtirilir, ara sıra karıŐtırarak küçülüp, yumuŐayana kadar piŐirilir.
- # PiŐip soğuyan havuç rendesinin üzerine süt, irmik ve 1 su bardağı toz Őeker ilave edilir. Orta ateŐte sürekli karıŐtırarak göz göz olana kadar piŐirilir.
- # AteŐten alına tatlıya vanilya alınır, karıŐtırılır. IslatılmıŐ komposto kaselerine pay edilir. Oda ısısında 10 – 15 dakika bekletildikten sonra, buzdolabının alt rafında 2 saat dinlendirilir.
- # Düz servis tabađına ters çevrilerek ikram edilir.

Not: Havulu irmik tatlısının lezzetini çeŐitlendirmek için, üzerine kaymak, kremŐanti, çeŐitli meyveler konarak servise sunulabilir.