



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)  
Banu Atabay's Mutevazi Lezzetler® Kochrezepte

---

## Grießkaramellsüßspeise

Karamelli İrmik Tatlısı



1 l Milch  
5 Teegläser Zucker  
2 Eier  
2 ½ Teegläser Grieß  
1 gehobelte Zitronenschale  
1 Pg Vanillezucker  
2 TL gehobelte Kokosnuss

- # Die Hälfte des Zuckers in einen kleinen Topf geben und bei mittlerer Hitze ohne jegliche Zugabe köcheln bis es hellbraun wird und man erhält somit Karamell.
- # In einen mittelgroßen breiten Backform umfüllen und abkühlen lassen.
- # Auf der anderen Seite Milch, Ei, Grieß, geriebene Zitronenschale und den Rest des Zuckers in einen Topf geben und köcheln lassen bis eine puddingförmige Masse entstanden ist. Am Schluß Vanillezucker unterrühren.
- # Den Pudding auf das Karamell füllen.
- # Im Kühlschrank min. 3-4 Stunden stehen lassen und in einen Teller wenden.
- # Mit Kokosnußraspel verzieren.

**Tipp:** Nach dem Zubereiten des Karamells schnell in ein Behälter umfüllen, ansonsten wird das Karamell dickflüssig und die Fließfähigkeit des Karamells wird verhindert.