



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

KARAMELLİ İRMİK TATLISI



- 1 Litre süt
- 5 ay bardađı toz Őeker.
- 2 Yumurta
- 2,5 ay bardađı irmik.
- 1 Limon kabuđu rendesi
- 1 Paket vanilya
- 2 ay kaŐıđı hindistancevizi rendesi

- # Őekerin yarısı küçük bir tencereye alınır, orta ateŐte hiç bir katkı olmadan açık kahverengi renk alana kadar piŐirilir. Böylelikle karamel elde edilmiŐ olur.
- # Orta büyüklükte yayvan bir kaba dökülür. Sođutulur.
- # Diđer taraftan sütün içine, yumurta, irmik, limon kabuğu rendesi, kalan Őeker ilave edilerek, muhallebi kıvamına gelene kadar piŐirilir. En sonunda vanilya eklenir.
- # Muhallebi sođutulmuŐ karamelin üzerine dökülür.
- # Buz dolabında en az 3 – 4 saat bekletildikten sonra, bir tabađa ters çevrilir.
- # Hindistancevizi ile süslenir.

Not: Karameli hazırladıktan sonra, çabuk bir Őekilde kaba dökmek gerekir. Aksi halde kalınlaŐır, akıŐı güçleŐir.