



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

KAKAOLU VİŞNELİ İRMİK TATLISI



1 litre süt
1 su bardađı irmik
1 su bardađı Őeker
1 paket vanilya
2 orba kaŐığı kakao
1 su bardağı ayıklanmıŐ viŐne
1 ay bardađı Őeker
1,5 orba kaŐığı buğday niŐastası
2 su bardađı su
zeri için:
1 orba kaŐığı hindistancevizi

- # Sođuk süt, 1 su bardağı Őeker ve irmik bir tencereye aktarılır, karıŐtırılır.
- # Sonra orta ateŐte sürekli karıŐtırarak kıvam alana kadar piŐirilir. Vanilya katılır ve ateŐten alınır.
- # Tatlının yarısı baŐka bir kaba aktarılır. Kalan kısma kakao eklenir, karıŐtırılır.
- # Cam, kenarlı bir kap ısıtılır. nce beyaz karıŐım kaba dökülür ve düzeltilir. zerine kakaolu karıŐım dökülür.
- # Diđer tatafta viŐne, 1 çay bardağı Őeker, 1 su bardağı su ve niŐasta blenderden geçirilerek pre haline getirilir.
- # KarıŐım küçük bir tencereye aktarılır. zerine kalan 1 su bardağı su konur. Orta ateŐte sürekli karıŐtırarak kıvam alana kadar piŐirilir.
- # Vişneli karıŐım kakaolu katın üzerine dökülür, düzeltilir.
- # Tatlının ilk sıcadı çıktıktan sonra buzdolabına yerleŐtirilir. 2 saat bekletilir.
- # Daha sonra kare Őeklinde kesilir. Hindistanceviziyle süslenir.

Not: ViŐne mevcut değilse aynı ölçüde viŐne suyu kullanarak da bu tatlı hazırlanabilir.