



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

## KARAMELLİ İRMİK TATLISI



1 Litre süt  
5 Çay bardağı toz şeker.  
2 Yumurta  
2,5 Çay bardağı irmik.  
1 Limon kabuğu rendesi  
1 Paket vanilya  
2 Çay kaşığı hindistancevizi rendesi

- # Şekerin yarısı küçük bir tencereye alınır, orta ateşte hiç bir katkı olmadan açık kahverengi renk alana kadar pişirilir. Böylelikle karamel elde edilmiş olur.
- # Orta büyüklükte yayvan bir kaba dökülür. Soğutulur.
- # Diğer taraftan sütün içine, yumurta, irmik, limon kabuğu rendesi, kalan şeker ilave edilerek, muhallebi kıvamına gelene kadar pişirilir. En sonunda vanilya eklenir.
- # Muhallebi soğutulmuş karamelin üzerine dökülür.
- # Buz dolabında en az 3 - 4 saat bekletildikten sonra, bir tabağa ters çevrilir.
- # Hindistancevizi ile süslenir.

**Not:** Karameli hazırladıktan sonra, çabuk bir şekilde kaba dökmek gerekir. Aksi halde kalınlaşır, akışı güçleşir.