



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

MEYVELİ İRMİK TATLISI



1 Kg şeker
8 Çorba kaşığı irmik
12 Çorba kaşığı toz şeker
100 Gr. Margarin
1 Paket vanilya
10 Adet pötibör bisküvi
2 Adet şeftali

- # Soğuk sütün üzerine, irmik ve toz şeker katılır, karıştırılır.
- # Orta ateşli ocakta karıştırarak pişirilir, kıvama gelince margarin katılır, eritilir, ocaktan alınır.
- # Hemen vanilya eklenir, karıştırılır.
- # Bu arada şeftaliler soyulur, fındık büyüklüğünde doğranır, üzerine robotta un haline getirilmiş bisküviler konur ve iyice karıştırılır.
- # Hazırlanan irmikli muhallebinin yarısı kenarlı orta büyüklükte bir tepsiye yayılır.
- # Üzerine şeftalili karışım yayılır.
- # Kalan irmikli muhallebi de şeftalili karışımın üzerine yayılır.
- # Üzeri düzleştirilir, buzdolabında 1 gece dinlendirilir.
- # Ertesi günü dilimlenerek servis tabağına alınır, üzeri cevizle süslenir.

Not: Bu tatlı şeftali yerine armut ya da taze kayısı ile de hazırlanabilir.