

Cikolatali Irmik Tatlisi

Malzemeler

2.5 su bardagi sut
1 cay bardagi irmik
1 su bardagi seker
1 yumurta sarisi
1 tatli kasigi margarin
1 cay kasigi vanilya
1 limon kabugu rendesi
Ustu icin: 2 corba kasigi kakao
2 bucuuk su bardagi sut
1 cay bardagi seker
1 cay bardagi irmik
1 cay kasigi vanilya
1 yumurta sarisi
50 gram bitter cikolata

Yapilisi

Oncelikle tencereye sutu, irmigi, sekeri, yumurta sarisini koyup katilasincaya kadar pisiriyoruz.

Daha sonra atesten alip margarini, vanilyayi,limon kabugu rendesini koyup cirpma teliyle cirpiyoruz.

Onceden ilettilmis cukurca cam bir tepsiye dokuyoruz.

Ustu icin:

Bir tencerede sut,kakao, seker, yumurta sarisi ve irmigi karistirip ateste katilasincaya kadar pisirip, Atesten alip vanilya ve cikolatayi koyup iyice karistirip pisirdigimiz tatlinin uzerine dokuyoruz

Bir gece dolapta bekletip uzerine cikolata rendesi dokuyoruz.

ELLERIMIZE SAGLIK..