

Irmikli Cuplar

Malzemeler

Irmik tatlisi icin;

1 kg sut

1 su bardagindan bir parmak eksik irmik

6 corba kasigi seker

1 corba kasigi tereyag

Alti icin;

1 paket cilekli jole

2 cay bardagi sicak su

2 cay bardagi soguk su

Ust cilek sosu icin;

250 gr cilek

2 yemek kasigi pudra sekeri

1 paket vanilya

Yapilisi

Sutlu irmik tatlisi muhallebisi malzemeler tencerede kaynayana kadar karistirilir.

Islatilmis silikon kaliplara muhallebi soguyunca yarisina kadar dokulur. donduktan sonra cilekli jole paketteki olculere gore degilde yukaridaki olculere gore karistirilerek hazirlanir.Silikonun uzeri kaplanana kadar jole kaplara pay edilir. buzdolabinda dondurulduktan sonra servis tabagina ters cevrilir. pudra sekeri ve vanilya ile cilekler blenderdan gecirilir ve uzerine dokulerek servis edilir.