

Çikolata Dolgulu İrmik Tatlısı



- 1 lt süt
- 8 yemek kaşığı şeker
- 7 yemek kaşığı irmik
- 1 paket vanilya

Üzeri için:

- 1 paket çikolata sos
- 2 su bardağı süt
- İstenilen meyve

Yapılışı:

Süt, şeker ve irmik önce yüksek sonra kısık ateşte pişirilir. Yoğunlaşmaya başlayınca içersine vanilya eklenir. İstenilen bir kalıp ıslatılır ve pişirilen irmik tatlısı içersine boşaltılır. En az 6-7 saat buzdolabında bekletilir. Paketin üzerindeki tarife göre hazırlanmış olan çikolata sosu tatlının üzerine dökülür ve istenilen meyve ile süslenir.

Afiyet olsun.