



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## AHUDUDULU İRMİK TATLISI

1 litre süt  
1 su bardağı şeker  
1 su bardağı irmik  
1 paket tart jölesi  
Yeterince ahududu  
1 yemek kaşığı margarin

Sütü tencereye koyalım. İçine şekeri, irmiği ve margarini koyup karıştırarak pişirelim. Uygun bir cam kaba dökelim ve soğumaya bırakalım. Soğuyan tatlının üzerine ahududuları dizelim ve tart jölesini poşetin arkasındaki tarife göre hazırlayıp üzerine dökelim. Oda sıcaklığında geldiğinde buzdolabına koyup dinlendirelim. Tatlımız servise hazır.

