



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SÜTLÜ İRMİK TATLISI

3 bardak su
2 bardak süt
2 bardak şeker
2 bardak irmik
Üstüne tarçın

Suyu, sütü, şekerini karıştırın ve ocağa koyun. Kaynayınca irmiği karıştırarak pişirin. Tepsiyeye dökün. Soğutup servis yapın. Üstüne tarçın, isterseniz kâselere de dökebilirsiniz. Üzerini meyvelerle süsleyebilirsiniz.

[ML® Kakaolu Vişneli İrmik Tatlısı için tıklayın](#)
