



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ İRMİK TATLISI

1 kg. süt
1 su bardağı irmik
7 çorba kaşığı toz şeker
1 paket vanilya
15 gram tuzsuz tereyağı
1 çorba kaşığı hindistancevizi
Süslemek için;
Vişne reçeli

Derin bir tencereye süt, toz şeker ve irmiği aktarın. Koyulaşıp muhallebi kıvamına gelince vanilya, tuzsuz tereyağı ve hindistancevizi ekleyip boza kıvamına gelinceye kadar pişirin. Ocaktan alın. Ilınınca küçük kaselere paylaştırın. Buzdolabında soğutup isteğe göre vişne reçeli ile servis yapın.

[ML® Sütli İncir Çevirmesi için tıklayın](#)

[ML® Sütli İncir Çevirmesi \(görsel\)](#)