



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ İRMİK TATLISI

1 lt. süt
2 çorba kaşığı margarin
9 çorba kaşığı irmik
9 çorba kaşığı şeker
2 çorba kaşığı hindistancevizi
Vanilya

Bir tencereye şeker, irmik, yağ ve süt koyularak karıştırılır. Orta ateşte koyulaşmaya kadar karıştırılarak kaynatılır. Koyulaştıktan sonra ateşten alınıp içerisine hindistancevizi ve vanilya konularak iyice karıştırılır. Ardında su yada gül suyu ile ıslatılmış şekilli bir kaba dökülür ve buz dolabında 5-6 saat bekletilerek dondurulur. Servis yapmadan önce büyük bir servis tabağına ters çevirilerek konulur ve keserek servis yapılır.