



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
1 çorba kaşığı margarin
1 çorba kaşığı hindistancevizi
Süs için:
Hindistancevizi
Dövülmüş antepfıstığı veya tarçın

Soğuk süte toz şeker ve irmiği ekleyip kaynatın. Biraz koyulaşıp muhallebi kıvamına gelince vanilya margarin ve 1 çorba kaşığı hindistancevizi ekleyip boza kıvamına gelinceye kadar karıştırın. Boza kıvamına gelince ısıtılmış tepsi veya bir kalıba döküp soğutun. Üzerini antepfıstığı veya tarçınla süsleyip dilimleyerek soğuk olarak servis yapın.

[ML® Portakallı İrmik Tatlısı için tıklayın](#)



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 31.03.2023