



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SÜTLÜ İRMİK TATLISI

3 su bardağı irmik  
4 su bardağı süt  
1 su bardağı sıvıyağ  
yeteri kadar su  
3 su bardağı toz şeker  
1 fincan çekilmiş ceviz  
1 fincan hindistancevizi

İrmiği yağda çevirerek pembeleştirin. Yağ süt ve şekerini yeteri kadar suya katıp karıştırarak kaynatın. Kaynamaya çıkınca irmiği de katarak 5 dakika daha çevirin. Sonra yayvan bir tabağa alın. Soğuduktan sonra servis tabaklarına alın ve üzerini çekilmiş cevizle süsleyin.

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