



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ İRMİK TATLISI

Yarım litre süt
2.5 su bardağı şeker
3 su bardağı irmik
1 fincan dolmalık fıstık
3 çorba kaşığı margarin
yarım su bardağı ceviz

Bir tavaya margarini alıp eritin. İrmliği ve dolmalık fıstığı da ekleyip ağır ateşte karıştırarak kavurun. İrmğin kokusu yayılmaya başlayıp altın sarısı bir renk aldığı anda soğuk sütü ilave edin ve ateşten alın. Tavanın ağzını kapatarak 5 dakika kadar dinlendirin. İrmğe şekeri ilave edip karıştırın. Kapağını kapatarak 20 dakika daha dinlendirin. Servis tabağına almadan önce bir kez daha karıştırın. Ceviz serperek servis yapın.