



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

SÜRLÜ İRMİK TATLISI

1 litre süt
16 orba kaşığı tozşeker
8 orba kaşığı irmik
2 orba kaşığı ceviz içi

Sütün içerisine, irmiği, şekerini koyup, ateşte karıştırarak muhallebi gibi pişiriniz.
Ateşten alıp, yuvarlak bir kabı suyla ıslatıp, muhallebinin yarısını koyup, biraz soğutunuz.
Üzerine ceviz iini kıyılmış olarak koyup, diğer kalan muhallebiyi koyup, cevizi kapatınız.
Kabı buzdolabına koyup, dondurunuz.
Servise ters çevirip soğuk servis yapınız.
