



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ İRMİK TATLISI

1 Kg. süt (2 şişe)
12 Çorba kaşığı toz şeker
12 Çorba kaşığı irmik
1/2 Küçük paket margarin (60 Gr.)
1 Yumurta,
1 Çay bardağı dövülmüş ceviz veya fındık
Hindistancevizi
Tarçın

Şekerle irmiği karıştırınız.
Sütü yavaş yavaş katarak ateş üzerinde karıştırarak kaynatınız.
Koyulaşmaya başlayınca ateşten olarak 1/2 paket yağı ilâve ediniz ve karıştırarak soğutunuz.
Küçük bir kapta iyice çarpılmış bir yumurtayı tatlının içine katınız. Tekrar karıştırınız.
Her tarafı su ile ıslatılmış kalıba tatlının yarısını boşaltınız. Üstüne dövülmüş ceviz yayınız.
Tekrar kalan tatlıyı cevizin üzerine, ceviz arada kalacak şekilde dökünüz.
Buzdolabında 7 - 8 saat bekletiniz.
Servis tabağına ters çevirerek üzerini Hindistancevizi ve tarçın ile süsleyiniz.
Pasta gibi dilerek servis yapınız.
