



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

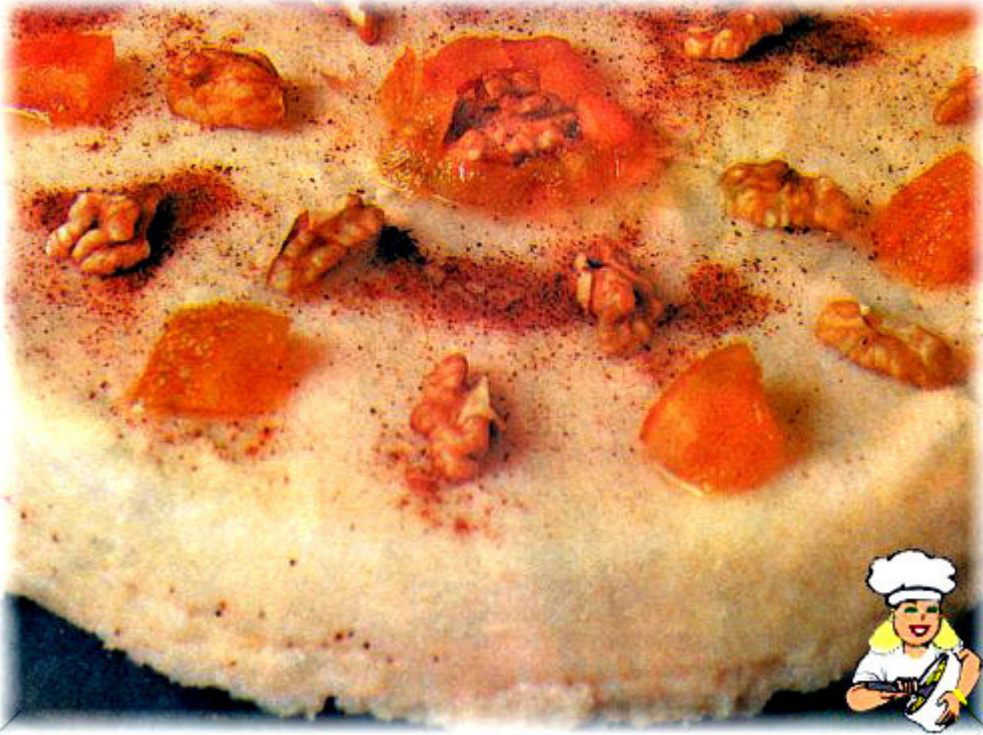
Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İRMİK TATLISI

1 litre süt  
9 orba kaşığı irmik  
11 orba kaşığı tozşeker  
1 avuç ceviz  
1 adet portakal  
Tarçın

9 orba kaşığı irmik, 1 litre süt ve 11 çorba kaşığı tozşekeri bir tencereye alın. Karıştırarak kısık ateşte pişirin. Kaynamaya başladıktan sonra 5 dakika daha pişirin. Sonra 30 cm. apında yuvarlak bir kalıbı suyla ıslatın ve içine pişirdiğiniz malzemenin yarısını dkn. zerine iri dövülmüş ceviz ve tarçın koyun. Malzemenin kalan yarısını tarçınlı, cevizli karışımın üzerine dökün. Buzdolabında bir saat kadar beklettikten sonra kalıptan çıkarıp, ters çevirerek servis tabağına alın. Ceviz, tarçın ve portakal dilimleriyle süsleyerek servis yapın...

[ML© Sultan Tacı için tıklayın](#)



Fotođraf "Gksen" tarafından gönderildi. 15.07.2015