



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İRMİK TATLISI

7 yemek kaşığı irmik
1,5 kilo süt
8 yemek kaşığı şeker
100 gram krem şanti
200 gram ceviz
1 paket vanilya

İrmik, süt ve şeker ağır ateşte tahta bir kaşık yardımıyla koyulaşana kadar pişirilir. Piştikten sonra vanilya ilave edilir. Derince bir payreks kap ıslatılarak bütün malzeme dökülür. Buzdolabına konulur ve soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra üzerine önce krem şanti daha sonra dövülmüş ceviz ilave edilir.

Not: Tatlının pürüzsüz olması için ılıkken bir mikser yardımıyla pütürsüz hale getirilmesi tavsiye olunur.

[ML® Sakızlı İrmik Tatlısı Videosu](#)