



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İRMİK TATLISI

- 1 ay bardağı irmik
- 1 ay kaşığı toz tarçın
- 1 ay kaşığı toz safran
- 1 orba kaşığı tereyağı
- 1 orba kaşığı zeytinyağı
- 3 orba kaşığı toz şeker
- 1 orba kaşığı am fıstığı
- 1/2 çay bardağı su
- 1 ay bardağı süt

Su ve sütü kaynatın. Bir tencerede zeytinyağını ve tereyağını birlikte eritin. am fıstığı, irmik, bir çay kaşığı toz şeker, tarçın ve toz safranı ilave edip fıstıkların rengi dönünceye kadar ağır ateşte sürekli karıştırarak kavurun. Kavurma işlemi bittikten sonra kalan toz şekeri, kaynar suyu ve kaynar sütü ilave ederek ağır ateşte beş dakika kaynatıp blenderdan geçirerek servis yapın.