



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI İRMİK TATLISI

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
15 Yaprak Ispanak
9 Yemek Kaşığı irmik
1 Paket vanilya
8 Yemek Kaşığı şeker
4 Su Bardağı süt
1 Su Bardağı su
1 Paket Hindistan cevizli puding

Ispanak yapraklarımızı 1 su bardağı su ile rondodan geçiriyoruz. Ardından, sütün içine ıspanak suyumuzu, irmiği, şekeri ilave edip koyulaşana dek pişiriyoruz. Koyulaşınca 2 yemek kaşığı Sana Klasik yağını ilave edip 1-2 dakika daha karıştırarak pişiriyoruz. En son vanilya koyup karıştırıyoruz ve su ile ıslatılmış kare borcama döküyoruz. Üzeri biraz soğuyunca pudingimizi 3 su bardağı süt ile pişirip üzerine döküyoruz. Servise hazır.