



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KAKAOLU İRMİK TATLISI

Özlem Kaya

- 1 litre süt
- 10 yemek kaşığı toz şeker
- 9 yemek kaşığı irmik
- 2 tatlı kaşığı vanilya
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı kakao

Tüm malzeme karıştırılıyor. Kaynadıktan sonra ocaktan alıyoruz ve vanilya tereyağını ekliyoruz. Yapacağımız kapları ıslatıp yarısını kaplara döküyoruz. Daha sonra kalan irmiğe kakaomuzu ekliyoruz iyice karıştırıp sade irmiğin üstüne döküyoruz. İstedğiniz sevdiğiniz şekilde süsleyip dondurma fındık vs. ile servis ediyoruz.

