



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISILI İRMİK TATLISI

üzeri için:

- 1 kase kayısı
- 1 kase yaban mersini
- 1 çay bardağı toz şeker
- 1 litre süt
- 1 su bardağı toz şeker
- 7 çorba kaşığı irmik
- 1 çorba kaşığı nişasta
- 1 çorba kaşığı yumuşak margarin
- 1 paket vanilya
- 1 kase yaban mersini (üzeri için)

Süt, şeker, irmik, nişasta ve vanilyayı tencerenin içine alıp çırpma teli ile karıştırıyoruz. İyice karıştırdıktan sonra ocağın üstüne alıp pişiriyoruz. Altını kapatmaya yakın yumuşak margarinini koyup karıştırıyoruz. Piştikten sonra yağlanmış kalıbımıza döküp soğumaya bırakıyoruz. Üzeri için, ikiye ayrılmış kayısıları şeker ile kapağı kapalı bir şekilde pişiriyoruz. Kendi buharıyla pişip suyunu veren kayısıların altını kapatmaya yakın yaban mersinini ekleyip biraz daha pişiriyoruz. İrmik tatlisini kalıptan çıkarıp servis tabağına koyuyoruz. Üzerine pişen kayısı ve yaban mersinini döküyoruz. Pirinç fıstık ile süsleyip soğuk olarak servis ediyoruz.