



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİVİLİ SALEPLİ İRMİK TATLISI

1 Lt. Süt
1 Su Bardağı Toz Şeker
6 Çorba Kaşığı İrmik
1 Çorba Kaşığı Salep
Üzer İçin:
Kivi
Hindistacevizi

Süt, şeker, irmik ve salepi bir tencerenin içine alıp pişiriyoyuz. Muhallebi kıvamına gelene kadar pişirmeye devam ediyoruz. Bir borcamın içine pişen tatlımızı boşaltıyoruz ve soğumaya bırakıyoruz. Kivileri küp şeklinde doğrayıp tatlının üzerine serpiyoruz. Üzerini hindistancevizi ile süsleyip servis ediyoruz.