



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYVELİ İRMİK TATLISI

10 orba kaşığı şekeri
10 orba kaşığı irmik
3 orba kaşığı hindistancevizi
1 litre süt
1 paket vanilya
Meyveleri için:
20 adet ilek
1 ay bardağı böğürtlen
1 orba kaşığı nişasta
Yarım ay bardağı su
2 orba kaşığı şeker

Öncelikle sütü tencereye dkn, içine şekeri, irmiği ekleyip karıştırarak kaynatın. Göbek atıncaya kadar kaynatın ve içine hemen hindistancevizi ekleyip ocaktan alın. Suyla çalkalanmış bir kabın içine bu karışımı dkn. Soğuyup donmasını bekleyin. Bu arada meyveleri bir tavanın içine ekleyip şekeri üzerine serpin ve bir taşım kaynatın. Iine suyla açılmış nişastayı dökün ve yine bir taşım kaynatın. Ocaktan alıp soğumuş tatlının yanında servis yapın.