



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYVELİ İRMİK TATLISI

İki bardaktan biraz fazla sütü tencereye boşaltıp kaynatın. Beş çorba kaşığı irmik, yarım kaşık tereyağı, biraz şeker koyun. Orta hararettteki ateşte, irmiği, tahta kaşıkla çevire çevire, pişirin. İndirince bir kaba boşaltın. Soğuduktan sonra bir tabağa ters çevirin. Üzerine herhangi bir meyva reçeli gezdirin.