



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ İRMİK (ÇANAKKALE)

Çanakkale İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

3 numara irmik
süt
katıyağ
sıvıyağ
karbonat
şeker
şamfıstığı
vanilya

1 bardak irmik yarım bardak sıvı katı yağ karışımı, 2 bardak süt, 15 gr şam fıstığı 1 vanilin, çay kaşığı ucu ile karbonat.

Sıvı ve katı yağ ateşe konup kızdıktan sonra şam fıstığı kavrulur. Pembeleşen fıstığın üzerine irmik ilave edilip buğday rengini alıncaya kadar durmadan karıştırılır. Yan tarafta kaynayan süte şeker, karbonat, vanilin ilave edilip irmiğin üzerine döküp 30-35 dakika karıştırılır. Katılaşmaya başlayınca soğumaya bırakılır. Servise hazır hale getirilir.