



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ İRMİK TATLISI

10 çorba kaşığı şeker

10 çorba kaşığı irmik

1 litre süt

1 paket vanilya

Meyveleri için:

20 çilek

1 çay bardağı böğürtlen

1 çorba kaşığı nişasta

Yarım çay bardağı su

2 çorba kaşığı şeker

Süte şeker, irmik ekleyip karıştırarak göbek atıncaya kadar kaynatın, vanilya ekleyin. Suyla çalkalanmış bir kaba bu karışımı dökün. Soğuyup donmasını bekleyin. İstedığınız meyvelere şeker gezdirip tavada bir miktar pişirin; suyla açılmış nişastayı döküp bir taşım kaynatın. Servis tabağına ters çevirdiğiniz irmikli muhallebinin üzerine meyve karışımını gezdirin.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 31.05.2023