



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ İRMİK TATLISI

1 çorba kaşığı margarin
1 su bardağı irmik
1 su bardağı şeker
4 su bardağı süt
1,5 çay bardağı kuru üzüm
1 avuç dövülmüş fındık

Margarin ve irmik tencereye konur. 5 dakika kadar kavrulur. Üzerine soğuk süt ve şeker eklenir. Göz göz olana kadar karıştırarak pişirilir. Yarısı ıslatılmış fırın kabına dökülür. Üzerine yıkanmış üzüm ve fındık serpilir. Kalan yarısı üzerine konur ve düzeltilir. Bir gece buzdolabında dinlendirilir. Ertesi günü kare keserek sunulur.