



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ANTEPFISTIKLI İRMİK TATLISI

- 1 paket Pakmaya İrmik Tatlısı
- 2 su bardağı süt (400 ml)
- 1 kahve fincanı ince çekilmiş Antep Fıstığı içi
- 1 paket Pakmaya Meyveli Sos
- 1 su bardağı su (200 ml)
- Dilimlenmiş Maraş dondurma
- 4 tatlı kaşığı Pakmaya Bitter Parça Çikolata

Sütü ve Pakmaya İrmik Tatlısı paketinin tamamını bir tencereye aktarın. Orta ateşte, sürekli karıştırarak kaynamaya kadar pişirin. Kaynamaya başlayınca ateşi kısın. Karıştırarak koyu bir kıvam elde edene kadar pişirmeye devam edin. Ocaktan alın, ince çekilmiş Antep Fıstığı içi ekleyerek karıştırın. Hazırladığınız irmik tatlısını çok derin olmayan bir kabin içine dökün. Buzdolabında birkaç saat bekletin. Sos için Pakmaya Meyveli Sos paketinin tamamını tencereye aktarın. Suyu ekleyin. Orta ateşte, sürekli karıştırarak sos kıvamına gelene dek pişirin. Ocaktan alın, soğumaya bırakın. Tatlıyı kare şeklinde kesip servis tabağına aktarın. İsteğe göre dilimlenmiş Maraş dondurması, Pakmaya Bitter Parça Çikolata ve Pakmaya Meyveli Sos ile süsleyerek soğuk soğuk servis yapın.

