



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEM UNLU İRMİKLİ TATLI

<http://www.hurriyet.com.tr>

- 1 kilogram süt
- 1 su bardağı irmik
- 1 su bardağı şeker
- 1 çay bardağı badem unu
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 15 adet çilek (üzeri için)

Öncelikle tencereye şekeri koyup hafifçe erimesini sağlayın. Ardından tereyağı, badem unu ve irmikleri ilave edip birkaç kez karıştırın. Hafifçe karamel kokusu alana kadar kavurun. Sütün tamamını boşaltın ve koyulaşana kadar karıştırarak pişirin. Şekilli bir kek kalıbının içini su ile ıslatıp pişen irmikleri içine boşaltın. Buzdolabında 2 saat kadar soğumasını bekleyin. Soğuduktan sonra ters çevirip üzerine kesilmiş çileklerle süsler yapın.

