



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BADEMLİ SÜTLÜ İRMİK TATLISI

1 paket Sade Ülker Pötibör Bisküvi  
1 paket Çifte Kavrulmuş Ülker Pötibör Bisküvi  
4 su bardağı süt  
1 su bardağı irmik  
1 su bardağı toz şeker  
1 paket vanilya  
1-2 çorba kaşığı toz badem veya toz fındık  
Bisküvileri ıslatmak için biraz süt

- Bisküvileri soğuk süte batırıp bir kat sade bir kat çifte kavrulmuş olmak üzere kare bir cam kabın içine iki kat halinde dizin. Kalan bisküvileri mutfak robotunda çekerek ufalayın.
  - Sütü tencereye alıp içine irmik ve tozşekeri ekleyin devamlı karıştırarak koyulaşana kadar pişirin. En son vanilyayı ilave edip ocaktan alın ve hemen kabın içindeki 2 kat bisküvilerin üzerine dikkatlice boşaltın. Önce oda sıcaklığında soğumaya bırakın sonra buzdolabında 1 saat bekletin.
  - Üzerini ufalanmış bisküvi fındık karışımıyla kaplayıp dilimleyerek servis yapın.
- ÖNERİ: Dilerseniz tatlıınızda vanilya yerine ince rendelenmiş limon kabuğu kullanabilirsiniz.