



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BALKABAKLI İRMİK TATLISI

1 litre süt  
1 su bardađı irmik  
1 su bardađı Őeker  
1 paket vanilya  
1 orba kaŐığı margarin  
Rası için:  
Yarım kg balkabağı  
1 ay kaŐığı Őeker

Evvela kabak soyulur ve bir kaç parçaya kesilir. Bir tencereye konur, zerine Őeker katılır, Őeklini kaybeden kadar piŐirilir. AteŐten alınır ve çatalla ezerek pre yapılır. BaŐka bir tencereye margarin ve irmik konur, 2-3 dakika çevrilir. Sonra sonra soğuk süt ve Őeker katılır, sürekli karıŐtırarak göz göz olana kadar piŐirilir. AteŐten almadan hemen önce vanilya katılır. Bir cam kap ıslatılır, tatlının yarısı dökülür, düzeltilir. zerine kabaklı karıŐım konur, düzeltilir. En üste kalan irmik tatlısı konur ve düzeltilir. Bir gece buzdolabında bekletilir, ertesı günü kare kare keserek servise sunulur.