



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİSKÜVİLİ İRMİK TATLISI

1 paket kakaolu bisküvi
1 su bardağı şeker
9 yemek kaşığı irmik
1 litre süt
1 paket vanilya
Üzeri için;
Hindistancevizi

Damakları çatlatan efsane sütlü irmik tatlısı tarifimiz için öncelikle derin tenceremizi alalım. İçine soğuk sütü, şekeri ve irmiği koyalım. Kısık ateşte boza kıvamına gelene kadar karıştırarak pişirelim. Muhallebimiz kaynayıp üzeri göz göz olunca ocaktan almadan önce vanilya ekleyelim ve karıştırdıktan sonra ocaktan alalım.

Şimdi de tatlımızın yarısını borcama dökelim. Üzerine kakaolu bisküvilerden 1 sıra dizelim.

Kalan muhallebiyi de bisküvilerin üzerine boşaltalım.

İrmik tatlımız ılıdıktan sonra buzdolabına kaldırarak birkaç saat dinlendirelim.

Buzdolabında iyice dinlenen tatlımızı çıkaralım ve dilimleyelim.

Servis sırasında üzerine tercihe bağlı ceviz, hindistancevizi veya tarçın serpebilirsiniz.

