



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİSKÜVİLİ İRMİK TATLISI

1 litre süt
1,5 su bardağı şeker
10 çorba kaşığı irmik
1 paket vanilya
1 çorba kaşığı margarin
1 paket kakaolu bisküvi
Üzeri için:
1 su bardağı fındık

Süt, şeker ve irmik bir tencreye konur, orta ateşte sürekli karıştırarak kıvam alana kadar pişirilir. Ateşten almadan hemen önce margarin ve vanilya katılır. Islatılmış Borcam'a tatlının 1/3 'ü konur, düzeltilir. Üzerine bir sıra bisküvi dizilir. Karışımın kalan yarısı konur, yayılır. Bir sıra daha bisküvi dizilir. Kalan tatlı da yayıldıktan sonra üzerine iri çekilmiş fındık serpilir. Bir gece buzdolabında bekletildikten sonra kare keserek servise sunulur.

[ML® Muzlu İrmik Tatlısı için tıklayın](#)



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 08.04.2024