



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ÇİKOLATA SOSLU İRMİK TATLISI

Malzemeler

4 bardak süt

1,5 bardak şeker

1,5 bardak irmik

İki kaşık tereyağı

Vanilya.

Tereyağı ve vanilya dışında tüm malzemeler tencereye konup hafif katılaşıncaya kadar pişirilir. Vanilya ve tereyağı konulup ocaktan alınır. Bir tepsiye dökülüp soğumaya bırakılır. Sos için: 2 bardak süt, yarım bardak şeker, 2 kaşık un 2 kaşık kakao ve vanilya yine hepsini karıştırıp güzelce pişiriyoruz. Soğuduktan sonra tepsideki tatlımızla buluşturup üzerini hindistanceviziyle süslüyoruz.

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