



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI İRMİKLİ TATLI

250 gr. İrmik
2 kaşık tereyağı
350 gr. toz şekeri
300 gr. çikolata
1 kaşık şeker
Badem

250 gram irmiği bir tenceredeki 2 çorba kaşığı yağda pembeleştirin. Başka bir kaptaki 350 gram kadar toz şekeri 2 bardak suyla kaynatıp şerbet yapın. Azar azar irmiğe katın, suyunu çekinceye kadar pişirin, ılıtın, bir tabağa alıp şekillendirin. 1 kahve fincanı suda 300 gram sütsüz çikolatayı, 1 kaşık şekeri eritin, irmiğin üzerine dökün. Kiyılmış fındık ya da kabukları soyulmuş, kıyılmış bademle süsleyin.