



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ÇİLEKLİ İRMİK TATLISI

½ litre süt  
2 çorba kaşığı irmik  
2 çorba kaşığı toz şeker  
½ paket vanilya  
1 tatlı kaşığı tereyağ  
250 gr. taze çilek

Süt, irmik, şeker, vanilyayı 15 dk. tencerede pişirin. Muhallebi soğuduktan sonra taze çilekleri muhallebinin üzerine yerleştirin.

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

---